

# Najlepsze bezglutenowe naleśniki po francusku – poczuj klimat Paryża w swojej kuchni!

## Składniki:

Sojowy pomarańczowy

- ☐ 2 lub 3 pomarańcze,
- ☐ 70 g ulubionej substancji słodzącej np. erytroli,
- ☐ 80 g oleju kokosowego bądź innego roślinnego,
- ☐ 40 ml likieru pomarańczowego,
- ☐ łyżka brandy lub whisky.

Naleśniki bezglutenowe

- ☐ 1 szklanka mąki - bezglutenowa mąka kukurydziana lub owsiana,

- |                                                                              |                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 szklanka mąki ryżowej,                            | <input type="checkbox"/> szczypta soli dla podbicia smaku, |
| <input type="checkbox"/> 0,5 szklanki skrobi ziemniaczanej lub tapioki,      | <input type="checkbox"/> 2 szklanki mleka.                 |
| <input type="checkbox"/> 2 łyżki ulubionego oleju roślinnego np. kokosowego, |                                                            |