Przepis na błyskawiczne pączki bez glutenu

Bezgluten.pl



Składniki:

Składniki na 15 pączków (dla 2 głodnych i 4 mniej głodnych osób na diecie bezglutenowej):

- [ ] 100ml dozwolonego serka homogenizowanego naturalnego
- [ ] 2 kopiaste łyżeczki proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- [ ] 1 łyżeczka spirytusu
- [ ] 1 duże jajko
- [ ] 250ml mieszanki Multi Mix BEZGLUTEN

Dodatkowo:

- [ ] 2-3 kostki smalcu
- [ ] Cukier puder do posypania

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta mieszamy ze sobą w blenderze. Smalec wrzucamy na teflonową patelnię i rozgrzewamy. Formujemy kulki przy pomocy dwóch, zwilżonych wodą łyżek i wkładamy je do gorącego smalcu. Smażymy z obu stron do uzyskania złotego koloru.

Gotowe pączki osuszamy na ręczniku papierowym i posypujemy obficie cukrem pudrem. Jeśli chcemy, możemy je dodatkowo wypełnić po usmażeniu ulubioną konfiturą.