

Przepis na domowe nachosy bezglutenowe



Składniki:

- ☐ 200ml mąki kukurydzianej BEZGLUTEN
- ☐ ½ łyżeczki soli
- ☐ 2 łyżki oliwy lub masła klarowanego
- ☐ 7 płaskich łyżek gorącej wody
- ☐ 2-3 łyżki masła klarowanego

Przygotowanie

Wszystkie składniki wrzucamy do malaksera lub blendera. Po minucie mieszania masa jest gotowa. Ciasto wykładamy na blat wysypany mąką kukurydzianą, rozwałkowujemy je bardzo cienko, na grubość max. 2 mm (możemy wałkować przez papier), a następnie wykrawamy z niego trójkąty. Delikatnie podważamy nożem i przekładamy na dobrze rozgrzaną patelnię bez tłuszczu. Smażymy na średnim gazie kilka minut z każdej strony, do momentu przyrumienienia. Czynność powtarzamy. Podajemy z ulubionym sosem np. guacamole, czosnkowym, pomidorowym. Smacznego!