

Gofry niskobiałkowe PKU



Składniki:

- 0,5 kg Extra uniwersalnej mieszanki niskobiałkowej pku
- 50 g mąki kukurydzianej BEZGLUTEN
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia bezglutenowego
- 2 g cukru (0,5 łyżeczki)
- 1 g soli (szczypta)
- 5 g oleju (2 łyżki)
- 1 litr wody lub mleka

Przygotowanie

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, smażyć w gofrownicy na złoty kolor. Gofry można podawać z dżemem, bitą śmietaną i owocami.