

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

Bezgluten.pl

## 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,

- 1 szklanka mąki ryżowej,
- 0,5 szklanki skrobi ziemniaczanej lub tapioki,
- 2 łyżki ulubionego oleju roślinnego np. kokosowego,
- szczypta soli dla podbicia smaku,
- 2 szklanki mleka.