

Placuszki bezglutenu z dyni na słodko - przepis



Składniki:

Składniki dla 2 osób:

- ☐ 200ml pieczonej dyni np. francuskiej
- ☐ 200ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ 10ml bezglutenowego cynamonu
- ☐ 1 łyżeczka proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- ☐ 1 jajko
- ☐ 2 łyżki masła klarowanego lub oleju do smażenia placuszków

Przygotowanie

Dynię kroimy na dwie części, kładziemy przekrojoną częścią na blachach i pieczemy w 180 stopniach przez ok. 1h. Wyjmujemy pestki a resztę miąższu wydrążamy łyżką i blendujemy. Przechowujemy w lodówce max 7 dni.

Odpowiednią ilość dyni mieszamy z koncentratem mąki domowej, jajkiem, proszkiem do pieczenia i cynamonem. Czekamy chwilę i mieszamy ponownie, a następnie przy pomocy łyżki wykładamy odpowiednie porcje na rozgrzaną patelnię z masłem. Placki rozsmarowujemy, nadając im pożądany kształt i nieco spłaszczamy łyżką, aby skrócić czas przygotowania do minimum. Smażymy je na średnim ogniu ok. 7-10 minut z każdej strony. Podajemy saute albo z dodatkiem jogurtu lub śmietany.