




## Nalesniki z mąki orkiszowej

 dorotaR

Polecane na: [pieczywo](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka orkiszowa jasna typ 700 bio - 2 szklanka  
woda - 1 szklanka  
sól himalajska - 1 szczypta  
jajka bio - 2 szt.  
cukier np ksylitol - 1 łyżka  
mleko zwierzęce lub roślinne - 1 szklanka

### Dodatkowe info:

Przepis na podstawowe nalesniki z orkiszu

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski przesiewamy mąkę orkiszową jasną. Do mąki dodajemy szczyptę soli, łyżkę cukru oraz szklankę mleka i szklankę wody (może to być woda gazowana). Jajka po kolei wbijamy do miseczki sprawdzając ich świeżość i dopiero wtedy wrzucamy do maki. Całość miksujemy mikserem na gładkie ciasto. Nagrzewamy patelnię, spryskujemy olejem i wylewamy porcję ciasta. Smażymy na złoto z obu stron.