Ananasowe racuszki bezglutenowe

Olla

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ananas (po obraniu) - 300 g
- mleko - 200 ml
- mąka z ryżu brązowego - 100 g
- mąka z tapioki - 50 g
- syrop z agawy - 2 łyżka
- drożdże świeże - 10 g
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozmieszać w letnim mleku, dodać syrop z agawy i mąki, dobrze wymieszać, odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut. Ananasa pokroić w drobną kostkę i wrzucić do wcześniej przygotowanego ciasta, wymieszać dokładnie, na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju, nakładać łyżką placuszki niezbyt grube i smażyć z obu stron do zezłocenia.