Bakaliowe placki owsiano-gryczane - bezglutenowe :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka owsiana - 30 g
- mąka gryczana - 30 g
- napój roślinny - 50 g
- jajka - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- cukier kokosowy - 1 łyżka
- suszone śliwki - 2 szt.
- morele niesiarkowane - 2 szt.
- żurawina - 1 łyżka
- pistacje - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone owoce oraz pistacje poszatkuj na małe kawałeczki.
Do miski przełóż wszystkie składniki, w tym posiekane bakalie i dokładnie wymieszaj. Odstaw na 3 minuty, aby masa lekko zgęstniała.
Na patelni rozgrzej olej kokosowym. Nakładaj po 1 łyżce masy. Smaż na średnim ogniu, a kiedy pojawią się pęcherzyki przewróć placki na drugą stronę i smaż około 1 minuty.
Gotowe udekoruj wybranymi bakaliami.