Bezglutenowe bułeczki migdałowe

Nikita

Polecane na: **pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

Składniki:

- migdały (ze skórką) - 300 g
- babka jajowata łuska mielona - 50 g
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 3 łyżeczka
- białka z jaj - 5 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- ocet jabłkowy - 5 łyżka
- gorąca woda - 380 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zmielić w malakserze lub młynku. Przełożyć do misy robota, dodać proszek do pieczenia, babkę jajowatą, sól, wymieszać. Dodać białka jaj i ocet, ponownie wymieszać za pomocą haka.
Dodać gorącą wodę, wyrobić ciasto hakiem. Ciasto będzie miało dosyć lepką konsystencję.

KROK 2: Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia.
Piekarnik rozgrzać do temp. 180°C.
Nabierając ciasto łyżką lub wilgotną dłonią formować równej wielkości bułki (od 15 do 18 sztuk) i układać je na blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika.

KROK 3: Bułeczki piec 45-55 minut (w zależności od wielkości).
Ostudzić na kratce.

KROK 4: Podawać z domowymi pastami, konfiturami, wędliną lub z zielona sałatą.