Bezglutenowe gofry gryczane

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

25 min

2 porcje

Składniki:

kasza gryczana niepalona - 70 g
jajko - 1 szt.
mleko - 100 ml
ksylitol - 1 łyżka
cynamon - 1/2 łyżeczka
proszek maca - 1 łyżeczka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę gryczaną zmiel na mąkę. Następnie wymieszaj ją z pozostałymi składnikami (jajkiem, mlekiem, proszkiem do pieczenia, cynamonem, ksylitolem i macą). W międzyczasie nagrzej gofrownicę. Wlej przygotowaną masę i smaż gofry przez ok. 6 minut. Gotowe podawaj z dodatkami, u mnie maliny, borówki, płatki migdałowe, syrop daktylowy.