Bezglutenowe placki jabłkowo-cynamonowe

CommonBullet

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | średni | 5 porcji

Składniki:

- Otręby - 1 filiżanka
- Jajka - 4 szt.
- Woda kokosowa - 3/4 filiżanka
- Cukier kokosowy - 3 łyżka
- Sól morska - 3/4 łyżeczka
- Cynamon - 2 łyżeczka
- Jabłko, bardzo drobno posiekane - 1/2 szt.
- Olej kokosowy, tłoczony na zimno - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Połącz wszystkie składniki w misce do mieszania. Na początek użyj tylko 1/2 wody kokosowej.

KROK 2: Wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać konsystencję tradycyjnego placka, może trochę gęstszą. Dodaj więcej wody kokosowej, jeśli chciałbyś aby konsystencja była rzadsza. Podgrzewaj na średnim ogniu.

KROK 3: Nasmaruj patelnię olejem kokosowym.

KROK 4: Za pomocą lejka lub innego odpowiedniego narzędzia, wylej wcześniej utworzoną mieszankę na patelnię.

KROK 5: Spłaszcz naleśniki łopatką, aby miały grubość maks. 1 centymetr.

KROK 6: Niech naleśniki się grzeją kilka minut. Możesz podgrzewać je dłużej, jeśli chcesz aby były chrupiące.

KROK 7: Odwróć naleśniki na drugą stronę, aby się smażyły około minutę.

KROK 8: Zgaś ogień i podaj.

KROK 9: Możesz podawać z jogurtem kokosowym na wierzchu, lub ze swoim ulubionym nakryciem do naleśników.