Bezglutenowe racuszki z mąki jaglanej i migdałowej

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- jajka bio - 3 szt.
- mąka migdałowa - 5 łyżka
- mąka jaglana - 2 łyżka
- cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- sól różowa himalajska - 1 szczypta
- olej - trochę
- cukier z agawy - trochę
- jabłko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Do ciasta możemy dodać cynamon lub wanilię odrobinę kardamonu lub imbiru.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłko (najlepiej kwaśne) ścieram na tarce na grubych oczkach.

KROK 2: Jajka ubijam na pianę ze szczyptą soli. Następnie dodaję mąkę migdałową i jaglaną, ubijam. Ciasto będzie miało dość gęstą konsystencję. Dodaję jabłko i mieszam. Opcjonalnie można posłodzić.

KROK 3: Na patelni rozgrzewam olej i łyżką nakładam ciasto, trochę przyklepuję łyżką jeśli ciasto jest gęste. Smażę do zrumienienia z obu stron na średnim ogniu, delikatnie przekładam racuchy, są kruche.

KROK 4: Usmażone racuchy posypujemy cukrem z agawy lub polewamy syropem daktylowym, klonowym lub podajemy z konfiturą.