Bezglutenowy omlet żurawinowy :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka ryżowa - 60 g
- jajko - 1 szt.
- żurawina liofilizowana w proszku - 1 łyżka
- ksylitol - 2 łyżeczka
- mleko - 100 ml
- proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
- olej kokosowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce wymieszaj mąkę, żurawinę, ksylitol i proszek. Następnie dodaj mleko i jajko. Całość dokładnie wymieszaj.
Na patelni rozgrzej olej. Wlej masę. Smaż na średnim ogniu, pod przykryciem przez ok. 3-4 minuty. Następnie przewróć na drugą stronę i ponownie smaż przez 3-4 minuty.