Gofry migdałowo-owsiane bezglutenowe

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

35 min

3 porcje

Składniki:

- migdały (ewentualnie mąka migdałowa) - 100 g
- mąka owsiana lub zmielone płatki owsiane bezglutenowe - 150 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- pasta waniliowa - 1 łyżeczka
- masło miekkie - 120 g
- miód akacjowy - 1 łyżka
- jaja - 2 szt.
- sól - szczypta
- skórka otarta z 1/2 cytryny -
- mleko - 350 ml
- olej do posmarowania gofrownicy -
- gofrownica -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zmielić na mąkę w blenderze, wymieszać w misce razem z proszkiem do pieczenia i mąką owsianą.
Masło utrzeć z wanilią i miodem na puszystą masę, około 3 minuty. Dodać jajka, szczyptę soli i skórkę otartą z 1/2 cytryny, wymieszać razem. Ubijać robotem na gładką masę dodając po łyżce wymieszanych mąk i mleko. Ciasto odstawić na 30 minut.

KROK 2: Rozgrzać gofrownicę, posmarować olejem i upiec z ciasta złotobrązowe gofry. Podawać posypane np. cukrem pudrem, z domową konfiturą lub polane syropem daktylowym lub klonowym.