Kakaowy placek orkiszowy :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Żółtko - 1 szt.
- Białka - 3 szt.
- Mąka orkiszowa - 40 g
- Cukier z prawdziwa wanilią - 1 łyżeczka
- Mleko - 5 łyżka
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kakao - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubij na puszystą pianę.

KROK 2: Do miski przełóż żółtko i utrzyj go z łyżeczką cukru waniliowego.

KROK 3: Następnie dodaj mąkę, mleko, proszek do pieczenia i kakao. Wymieszaj.

KROK 4: Dodaj ubite białka i delikatnie zamiksuj.

KROK 5: Patelnie mocno rozgrzej (możesz dodać odrobinkę tłuszczu). Wylej masę i smaż po ok. 2-3 minuty z każdej strony.
Podawaj z ulubionymi dodatkami - u mnie jogurt naturalny, banan i dżem wiśniowy :)