Naleśniki bezglutenowe z kaszy jaglanej

Nikita

Polecane na: **desery, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

60 min

3 porcje

Składniki:

Kasza jaglana bio planet - 100 g

Jajka eko - 3 szt.

Mleko roślinne lub zwykłe (u mnie migdałowe) - 250 ml

Mąka ziemniaczana - 2 łyżka

Budyń bezglutenowy waniliowy lub śmietankowy bio bez cukru - 1 szt.

Olej kokosowy bio planet - Do posmarowania patelni

Dodatkowe info:

Naleśniki z kaszy jaglanej są delikatne i pyszne.
My lubimy z białym serem eko zmiksowanym z odrobiną jogurtu naturalnego, cukrem z prawdziwą wanilią, ewentualnie z domową konfiturą z truskawek z płatkami róży.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną wypłukać i przelać wrzątkiem na sicie, a następnie ugotować do miękkości. Ostudzić.
Wszystkie składniki wkładamy do blendera i dokładnie blendujemy na gładko. W razie potrzeby dodajemy trochę mleka.

KROK 2: Smażymy cienkie naleśniki i jemy z ulubionymi dodatkami.