Naleśniki ryżowe z dżemem - bez glutenu :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mąka ryżowa - 100 g
- mleko - 125 ml
- woda gazowa - 125 ml
- jajka - 2 szt.
- melasa trzcinowa - 10 g
- sól himalajska - szczypta
- masło klarowane do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na ciasto przełóż do miski i wymieszaj dokładnie za pomocą trzepaczki lub zmiksuj. Odstaw na 5 minut.
Na patelni rozgrzej odrobinę wybranego tłuszczu. Ja smażyłam na maśle klarowanym.
Nabierz porcję ciasta za pomocą łyżki wazowej (pamiętaj, aby za każdym razem nabierania porcji wymieszać ciasto) i rozlej po całej powierzchni patelni. Smaż na średnim ogniu. Kiedy naleśnik z wierzchu będzie już "ścięty"(po ok. 1,5 minuty) drewnianą szpachelką poodklejaj jego krawędzie, a następnie przewróć na drugą stronę i smaż ok. 1 minuty.
Podawaj z dżemem jagodowym, żurawiną i pestkami dyni.