Omlet ryżowy bezglutenowy :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka ryżowa - 60 g
- jajko - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- cukier kokosowy - 1 łyżka
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka
- olej kokosowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddziel od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę, a żółtka ucieraj mikserem z cukrami. Ryż zmiel na mąkę lub użyj gotowej mąki.
Do utartych żółtek dodaj mąkę, proszek do pieczenia i dokładnie zmiksuj. Kolejno dodaj ubite białka i na najmniejszych obrotach całość zmiksuj.
Na patelni rozgrzej olej, wlej masę, przykręć gaz i pod przykryciem smaż ok. 2-3 minuty. Po tym czasie przewróć na drugą stronę i smaż ok. 2 minuty.
Podawaj z dodatkami (u mnie krem krówkowy oraz maliny).