Pełnoziarniste bułeczki amarantusowe

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, pieczywo, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | średni | 0 porcji

Składniki:

- amarantus ekspandowany - 2 szklanka
- jaja - 2 szt.
- sól i pieprz - do smaku trochę
- rodzynki - 1-2 łyżka

Dodatkowe info:

Bułeczki można podawać z masłem, żurawiną lub konfiturami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całe jajka ubić z solą na spienioną masę, dodać amarantus i wymieszać, dodać rodzynki i wymieszać.

KROK 2: Dłonią zmoczoną wodą formować podłużne lub okrągłe bułeczki o grubości ok. 2 cm.

KROK 3: Piec w piekarniku nagrzanym do 180º C, aż się zarumienią.

Smacznego!