Placki bezglutenowe na kefirze z jabłkiem i nutą różaną

Nikita

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- Mąka owsiana bezglutenowa (zmielone płatki owsiane) - 100 g
- Mąka kukurydziana - 100 g
- Mąka ziemniaczana - 50 g
- Kefir - 400 ml
- Jajka ekologiczne - 2 szt.
- Proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka
- Cukier puder - 1 łyżka
- Jabłka np antonówka lub inne - 2 szt.
- Płatki dzikiej róży ucierane - 1 łyżka
- Olej kokosowy bio planet do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiać do miski, dodać żółtka, cukier, kefir i proszek do pieczenia. Wymieszać razem.
Jabłka obrać i pokroić w małe kawałki.

KROK 2: Białka ubić na sztywno.
Do masy dodać jabłka i płatki róży, wymieszać.

KROK 3: Do masy dodać ubite białka i delikatnie wymieszać.

KROK 4: Smażyć placki na oleju kokosowym.

KROK 5: Z obu stron na rumiano.

KROK 6: Podawać z syropem daktylowym, miodem, konfiturą lub jogurtem.