Placki kasztanowe - bezglutenowe, dietetyczne, pyszne!

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka kasztanowa - 50 g
- proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- syrop z agawy - 1-2 łyżka
- mleko roślinne - 35 ml
- olej kokosowy - 1 łyżeczka

DODATKI: -

- jagody - garść
- masło orzechowe crunchy - 1 łyżeczka
- pyłek kwiatowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki przełóż wszystkie składniki (oprócz dodatków!) i dokładnie wymieszaj za pomocą łyżki.

KROK 2: Na patelni rozgrzej olej kokosowy. Smaż placki na średnim ogniu. Przewracaj w momencie pojawiania się pęcherzyków.

KROK 3: Podawaj z masłem orzechowym i pyłkiem kwiatowym oraz jagodami.