Racuchy na zakwasie ryżowym

Nikita

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- zakwas ryżowy - 200 g
- mąka owsiana bezglutenowa (można zmielić płatki owsiane) - 150 g
- mąka ryżowa pełnoziarnista - 150 g
- skrobia z tapioki - 100 g
- jajka ekologiczne - 3 szt.
- cukier kokosowy bio planet - 3 łyżka
- mleko roślinne - 200-250 ml
- olej kokosowy bio planet do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki razem wymieszać.
Odstawić na 30-45 minut.
Na patelni rozgrzać olej kokosowy.

KROK 2: Smażyć racuchy na oleju kokosowym na złoto z obu stron.

KROK 3: Podawać ze szklanka świeżo wyciśniętego soku pomarańczowego, syropem daktylowym lub domową konfiturą.