# Wegańskie naleśniki orkiszowe - naturalne i z karobem :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery, śniadanie**

## Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

## Składniki:

- Mąka orkiszowa - 80 g
- Siemię lniane - 30 g
- Woda - 7 łyżka
- Mleko sojowe - 400ml ml
- Słodzidło - do smaku
- Karob - 1 łyżka
- truskawki - kilka
- Amazake jaglane - 2 do smaku
- Dżem jagodowy - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do miski wsyp mąkę. W szklance wymieszaj siemię lniane mielone i wodę. Dodaj do mąki, wlej mleko. Miksuj do połączenia się składników.
Gdy ciasto jest za gęste dodaj więcej mleka sojowego lub wody gazowanej.

*KROK 2:* Na patelni rozgrzej odrobinę tłuszczu (u mnie olej kokosowy).
Wylej porcję ciasta, chwilkę smaż, kiedy pojawią się pęcherzyki przerzuć na drugą stronę.

*KROK 3:* W połowie smażenia, dodaj do ciasta łyżkę karobu. W ten sposób powstanie druga porcja naleśników karobowych :)

*KROK 4:* Podawaj z ulubionymi dodatkami. U mnie deser jaglany Amazake (także odpowiedni dla wegan), dżem jagodowy domowy i truskawki.