

פנקייק ללא גלוטן



רכיבים

- כוס קמח אורז לבן
- כפות קמח טפיוקה
- 1/3 3/1 כוס קמח תפוחי אדמה
- כפות אבקת חלב
- שקית תחליף סוכר
- 1/2 2/1 כפיות אבקת אפיייה
- כפית סודה לשתייה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- ביצה
- כפות שמן קנולה
- כוסות מים

הכנה

1. מערבבים בקערה קמח אורז, קמח טפיוקה, עמילן תפוח אדמה, אבקת חלב יבשה, תחליף סוכר, אבקת אפיייה, סודה לשתייה, מלח וכפית מסטיק xanthan (תחליף גלוטן).
2. מוסיפים ביצים, מים ושמן ומערבבים עד שכמעט לא נשארים גושים.
3. מחממים מחבת גדולה משומנת היטב על אש בינונית.
4. יוצקים כף מהתערובת למחבת ומבשלים עד שמתחילות להיווצר בועות.
5. הופכים וממשיכים לבשל עד להזהבה בתחתית.
6. מגישים מיד עם תבלינים ורטבים על פי בחירתך.

30 דקות

4 servings 4