

Bezglutenowe placki z twarogiem

Co robi mama kiedy ma dzień urlopu? Placki! Stoi w kuchni i uszczęśliwia wszystkie chore swe dzieci! To się nazywa odpoczynek przez wielkie „0”. Ale te bezglutenowe placuszki z twarogiem są tego warte. Serio! Od tej pory te placki będą moimi ulubionymi i do tego przepisu chętnie będę wracać.

Placki są mięciutkie i pulchne z wyczuwalną nutką wanilii. Naprawdę pyszne, Idealne na śniadanie, obiad i kolację ☐ Możecie przygotować je w wersji bezglutenowej lub zwykłej. Wystarczy dać tą samą ilość mąki pszennej w miejsce mąk bezglutenowych i voila.

Szczerze polecam te placki do porannej kawki.



Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na około 20 placków potrzebujesz:

- 400 g półtłustego twarogu (najlepiej eko),
- 3 czubate łyżki miodu,
- 35 g mąki ryżowej,
- 35 g mąki z tapioki,
- 35 g mąki ziemniaczanej,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 4 jajka,
- olej kokosowy do smażenia

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj w robocie kuchennym, tak by nie było grudek z sera. Na patelnię wlej łyżkę oleju kokosowego, poczekaj aż patelnia się nagrzeje i wykładaj po łyżce masy. Smaż z dwóch stron do zezłocenia się placków. Podawaj z czym lubisz. Smacznego!