

bezglutenowe bułki



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2716**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 250 g bezglutenowego mixu mąk
- 100 g mąki kukurydzianej
- 1 jajo
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki oliwy
- 175 ml mleka
- garść nasion słonecznika
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki suche przesiewam do jednej miski. Jajo rozkłócę z mlekiem i oliwą. Łączę składniki suche i mokre. Dodaję słonecznik /zostawiam trochę do posypania na wierzchu/. Miksuję do dokładnego wymieszania.

Piekarnik rozgrzewam do 180 stopni Celsjusza.

Formuję osiem kulek. Spłaszczam je i układam na wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Piekę około 20 minut. Studzę.

Twoje notatki do przepisu: