

Bezlepkové palačinky z rýžové mouky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce (2 ks) vyšleháme v misce vidličkou. Přidáme k nim mléko, javorový sirup (med, nebo jiné sladidlo), lžici oleje a důkladně promícháme. Pak přidáme rýžovou mouku a sůl a vymícháme do hladka. Na pánvi rozežřejeme olej, přidejte naběračku těsta a smažíme přibližně 1 minutu. Palačinku otočíme a necháme na pánvi ještě zhruba 30 sekund. Opakujeme, dokud nespotřebujeme těsto. Palačinky doporučujeme podávat s marmeládou a posypané moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Cukr moučka** - 15 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 250 g
- **Včelí med luční 250 g** - 30 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 30 g
- **SOS Rýžová mouka 1 kg** - 160 g

