

Bezlepkové wafle

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Oddelíme žĺtky od bielok. Žĺtky (2 ks) vymiešame s cukrom do peny. Potom pridáme mlieko, vmiešame preosiatu múku a sódu bikarbónu, riadne zamiešame.

Z bielok vyšľaháme tuhý sneh a gumenou varechou ho zľahka vmiešame do zmesi.

Naberačkou nanášame do waflovača a opekáme asi 3 minúty.

Upečené wafle môžeme poliať javorovým sirupom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 350 g
- **Cukor múčka** - 24 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

