

Bezgluténové pohánkové lievance bez droždia

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky ingrediencie (PL pohánková múka hladká, 1 PL med, 2 ks vajce, štipka soli, štipka sóda bikarbóna, 1 ks biely jogurt). Zmiešame a potom lievance pečieme na lievancovej panvici, pražíme na masle. Podávame s džemom, medem alebo (vanilkovým) cukrom.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 150 g
- **Med včelí kvetový** - 15 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Sóda bikarbóna 15 g** - 2 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

