



МАТЧА ПАНКЕЙКИ

Всё! В последний день Масленицы, последний рецепт панкейков!

В этот раз все супер-полезно - без глютена, без лактозы и если бы не яйцо, блюдо было бы полностью веганским.

Кстати, подскажите, чем яйцо заменяют в пп рецептах? Бананом?



Понадобится:

- рисовая мука - 8 столовых ложек
- яйцо - 1 штука
- стевия - 2 столовые ложки
- кокосовые сливки - 200 граммов
- чай матча - 3 столовые ложки
- кокосовая масло - 1 столовая ложка
- сода - 1/2 чайной ложки
- рисовый уксус - 1 столовая ложка

Приготовление:

Разотри яйцо со стевией и смешай со сливками.

Добавь порошок чая матча и тщательно перемешай, чтобы не осталось комочков.

Я использовала блендер.

Муку просей и влей в нее смесь сливок, яйца и матча и перемешай.

Добавь кокосовое масло и перемешай все до однородной густой массы.

Погаси соду уксусом и вмешай в тесто.

Обжаривай с двух сторон на сковороде не добавляя масло.