

Przepis na błyskawiczne pączki bez glutenu



Składniki:

Składniki na 15 pączków (dla 2 głodnych i 4 mniej głodnych osób na diecie bezglutenowej):

- ☐ 100ml dozwolonego serka homogenizowanego naturalnego
- ☐ 2 kopiaste łyżeczki proszku do pieczenia BEZGLUTEN
- ☐ 1 łyżeczka spirytusu
- ☐ 1 duże jajko
- ☐ 250ml mieszanki Multi Mix BEZGLUTEN

Dodatkowo:

- ☐ 2-3 kostki smalcu
- ☐ Cukier puder do posypania

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta mieszamy ze sobą w blenderze. Smalec wrzucamy na teflonową patelnię i rozgrzewamy. Formujemy kulki przy pomocy dwóch, zwilżonych wodą łyżek i wkładamy je do gorącego smalcu. Smażymy z obu stron do uzyskania złotego koloru.

Gotowe pączki osuszamy na ręczniku papierowym i posypujemy obficie cukrem pudrem. Jeśli chcemy, możemy je dodatkowo wypełnić po usmażeniu ulubioną konfiturą.