



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Bułeczki jogurtowe bez drożdży

- 200 g miksru mąki bezglutenowej (użyłam miksru z Marks&Spencer)
- ¼ łyżeczki sody oczyszczonej
- ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 250 g jogurtu naturalnego
- dodatkowa oliwa lub mleko do posmarowania



PRZEPIS NA 7-8 MAŁYCH BUŁECZEK



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Nabiał

1. Mąkę przesiej do miski i wymieszaj razem z sodą i solą.
2. Dodaj olej, jogurt i ponownie dokładnie wymieszaj.
3. Dłońmi formuj kuleczki z ciasta i układaj je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub posypanej mąką.
4. Przed pieczeniem posmaruj je oliwą lub mlekiem (jeśli pędzelek będzie się przyklejał, posmaruj wierzch palcami).
5. Piecz ok. 30-35 minut w temperaturze 180 °C, aż do zarumienienia.

