**Bezglutenowe naleśniki pieczone na patelni Woll**

**Śniadania to najważniejszy posiłek w ciągu dnia. Często jest to też moment dla całej rodziny na chwilę spędzoną razem, przed kolejnym dniem pełnym wyzwań. Dobrze jest zaserwować coś pożywnego, ale i pysznego! Na wyjątkowe śniadania polecamy <strong>bezglutenowe naleśniki pieczone na patelni Woll</strong>.**

**Szukasz pomysłu na wyjątkowe śniadania? Jednym z najpopularniejszych rodzajów śniadań na słodko są zdecydowanie naleśniki. Jeśli znudziła Cię ich klasyczna wersja - wypróbuj bezglutenowe naleśniki pieczone na patelni Woll.**

**Przepis na bezglutenowe naleśniki pieczone na patelni Woll**

Poniżej przedstawiamy składniki na słodką wersję naleśników, jednak z powodzeniem możemy składniki wymieniać na ich słone odpowiedniki i zaserwować naleśniki w formie wytrawnej. Aby wykonać [bezglutenowe naleśniki pieczone na patelni Woll](https://kuchniabezglutenu.pl/bezglutenowe-nalesniki-pieczone-na-patelni-woll/) będą nam potrzebne trzy jajka, 2/3 szklanki mleka, 30 g skrobii kukurydzianej, 30 g mąki owsianej, 20 g mąki innego rodzaju (np. ryżowej), łyżeczkę cukru oraz odrobinę masła klarowanego.

**Wykonanie pieczonych naleśników**

Wykonanie **bezglutenowych naleśników pieczonych na patelni Woll** jest bardzo proste. Do nagrzanego piekarnika wkładamy patelnię odłączając od niej rączkę, tak, aby odpowiednio się nagrzała. Następnie połączone składniki wylewamy na wspomnianą patelnię Woll, w pierwszej kolejności kładąc na niej masło, i ponownie wkładamy do piekarnika aż ciasto się zarumieni. Oryginalny i bardziej szczegółowy przepis znajduje się na blogu Kuchnia bez Glutenu. Zapraszamy.