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.

www.sifood.com.ua - матча панкейки