



AMERYKANKI

Składniki:

- ½ kg mąki bezglutenowej *Piekarz* z firmy *Balviten*
- 3 jajka
- ½ kostki masła
- ¼ l mleka
- 15 dkg cukru
- 15 g amoniaku (w proszku)

Wykonanie:

- rozpuścić amoniak w mleku
- roztopić masło i przestudzić
- w misce zmiksować cukier z masłem oraz po kolei dodawać jajka i dalej miksować, aż rozpuści się cukier
- następnie - cały czas miksując - powoli dolewać mleko z amoniakiem, a dalej porcjami dosypywać mąkę
- z przygotowanego ciasta przy pomocy łyżki uformować na posmarowanej blaszce krążki o średnicy około 8 cm
- włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C, aż krążki się zarumienią i powstaną z nich stożki
- po ostudzeniu płaską stronę amerykanki posmarować gęstym lukrem (najlepiej o smaku cytrynowym)

www.DietaBezglutenowa.pl