



Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 16:57

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/nalesnikowo-makaronowo-pierogowa-mieszanka-bezglutenowa-500g-p-2004.html>



## Naleśnikowo - makaronowo - pierogowa mieszanka bezglutenowa 500g

Cena	<b>12,10 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>BEZGLUTEN</b>

### Opis produktu

#### **Opis:**

Nowy skład, aktualizacja w naszym sklepie 12.05.2020

#### **Oznaczenia producenta:**

Bez glutenu, bez jaj, bez mleka.

#### **Składniki:**

skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, skrobia pszenna bezglutenowa, glukoza, substancje zagęszczające: guma guar, E 464; błonnik ziemniaczany, regulator kwasowości: E 575; substancja spulchniająca: węglany sodu.

#### **Sposób przygotowania:**

##### **PIEROGI**

Składniki:

- 250 g Naleśnikowo-makaronowo-pierogowej mieszanki bezglutenowej
- 2 jaja
- 1 łyżka oleju
- ok. 50 ml letniej wody

##### **Wykonanie:**

Z podanych składników wyrób gładkie, elastyczne ciasto stopniowo dodając wodę do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Ciasto rozwałkuj, wytnij kółka, nałóż ulubiony farsz i złoż na pół dokładnie sklejając brzegi pieroga. Gotuj przez 10 min. w osolonej wodzie. Zamiast jaj możesz użyć zamiennika jaja niskobiałkowego PKU BEZGLUTEN (zmiksuj 20 g zamiennika z 120 ml wody).

##### **NALEŚNIKI**

Składniki:

200 g mieszanki  
2 jaja  
250 ml wody  
250 ml mleka bez laktozy  
olej do smażenia

##### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki umieść w misce i zmiksuj na gładką masę. Patelnie posmaruj łyżką oleju i rozgrzej na małym ogniu. Wylej cienką warstwę ciasta i smaż naleśniki do uzyskania złotobrazowego koloru. Ewentualnie do ciasta dodaj 1 łyżkę cukru.

#### **Alergeny:**

Skrobia pszenna

#### **Wartości odżywcze w 100g:**

Wartość energetyczna	1452	kJ
	342	kcal
Tłuszcz	0,6	g



w tym kw. tł. nas.	0,3	g
Węglowodan y	82,0	g
w tym cukry	5,9	g
Białko	2,1	g
Sól	1,3	g

**Kraj pochodzenia producenta:**

Polska

**Kraj pochodzenia składników:**

brak informacji

**Masa netto:**

500g