

Bezglutenowe pierogi z mąki gryczanej

Bezglutenowe pierogi z kaszy gryczanej – dlaczego polecam?

Dziś polecam pierogi bezglutenowe z mąki gryczanej. Miałam duże obawy co do ich smaku, konsystencji i tego jak będą smakować po rozmrożeniu, ale po przetestowaniu przepisu uważam, że są godne polecenia.

Pierogi z kaszy gryczanej troszkę inną mają konsystencję, ciasto po ugotowaniu jest troszkę gumowate, ale w smaku nie ma różnicy. Smakują równie dobrze jak na mące pszennej, no i są zdrowsze.

Przy sklejaniu, kiedy nie chciały się skleić, opuszki palców nacierałam mąką z tapioki.

Bezglutenowe pierogi z kaszy gryczanej: dobrze się mrożą, nie rozwalają się podczas gotowania.



Manufaktura Ciastek i nie tylko

Składniki na około 50-60 pierogów:

- 400 g mąki z kaszy gryczanej,
- 300 g mąki z tapioki
- 2,5 szklanki wrzącej wody z rozpuszczonymi 5 łyżeczkami masła klarowanego,
- 1/4 łyżeczki soli

Wszystkie składniki wyrób w misie robota kuchennego. Ciasto będzie jeszcze lekko lepkie, ale po rozwałkowaniu go na blacie podsypanym tapioką, pracuje się z nim bardzo łatwo. Miłego lepienia:)