



Dane aktualne na dzień: 25-04-2025 14:06

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/mieszanka-mak-do-nalesnikow-makaronu-pierogow-mix-flour-p-2615.html>

Mieszanka mąk do naleśników, makaronu, pierogów" Mix flour"

Cena	14,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Balviten

Opis produktu

Mieszanka mąk do naleśników, makaronu, pierogów" Mix flour"

Opracowane specjalnie dla osób nietolerujących glutenu

Składniki: skrobia kukurydziana, mąka kukurydziana, substancja zagęszczająca: guma guar; glukoza.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna: 1481 kJ/349 kcal

Tłuszcz: 0,6 g

-w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 0,1 g

Węglowodany: 83 g

-w tym cukry: 1,1 g

Błonnik: 2,8 g

Białko: 1,3 g

Sól: 0,13 g

Waga: 1kg

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Nie zawiera skrobi pszennej .

Przepis na Amerykańskie pancakes

200g mixu

3 łyżeczki proszku do pieczenia

350ml mleka

15g rozpuszczonego masła

1 jajko

30g cukru (lub wg upodobań)

Sposób przygotowania: Mix wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, cukier i wymieszać. Następnie wlać mleko, masło i wbić jajko, zmiksować na gładką masę. Na rozgrzaną, posmarowaną tłuszczem patelnię, nakładać ciasto (mniej więcej po 1



łyżce), smażyć z 2 stron na złoty kolor.

Przepis na Ciasto makaronowe

200g mixu

3 jaja

1 łyżka oliwy

Sposób przygotowania: Składniki połączyć w jednolite, gładkie ciasto, uformowaną kulę owinąć folią spożywczą i wstawić na 20 minut do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować na ok 2 mm grubości. Wyciąć dowolny kształt makaronu. Gotować w osolonej wodzie małymi porcjami 3-4 min