

Bezglutenowe gofry z ciecierzycy

Wyborne wytrawne gofry w wersji dla wegetarian. Oryginalna, zdrowa przekąska.

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 puszka ciecierzycy, odsączonej 400g
- 1 cebula, drobno posiekana
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka kolendry
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka płatków chilli
- 1 łyżeczka soli
- 10g pietruszki, drobno posiekanej
- 10g kolendry, drobno posiekanej
- 2 łyżki mąki z ciecierzycy
- 1 jajko



Wykonanie:

Ugnieć ciecierzycę by powstało puree.

Dodaj resztę składników i dobrze wymieszaj.

Składniki powinny się połączyć. Możesz dodać trochę mąki jeśli składniki nie chcą się połączyć.

Włącz gofrownicę i zaczekaj aż zaświeci się pomarańczowa lampka.

Posmaruj płyty olejem.

Gofry będą wypiekać się około 6 minut. Nie zatrząskuj pokrywy, jedynie ją zamknij.

Podawaj z sosem jogurtowym, warzywami.