

Kukoricapelyhes Lángos

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 70 dkg Mester család Házi kenyérliszt
- 18 dkg köles liszt
- 5 dkg Mester Család Kukoricapehely
- 10 dkg Mester Család Kelt tészta liszt
- 2 kk só
- 1 cs porélesztő
- 1 dkg útifűmaghéj
- 9 dl víz
- + olaj a formázáshoz
- + olaj a sütéshez

Elkészítése:

A Száraz alapanyagokat egy tálban alaposan összekeverjük, majd hozzáadjuk a vizet és jól kidolgozzuk.

Meleg helyen egy órát kelesztjük.

Majd 8-10 részre osztjuk.

Olajos kézzel gombócokat formázunk, majd tenyerünkkel kilapítjuk és forró olajban kisütjük.