

Zdrowe bezglutenowe mini pizze ryżowe



Składniki

1 szklanka - mąka ryżowa

1 łyżeczka - ksylitol

2 szczypta - sól

20 g - drożdże

150 ml - ciepła woda

2 łyżka - oliwa

2-3 łyżka - mąka jaglana

Opis wykonania

Świetny pomysł na drugie śniadanie Twojego dziecka. Zdrowy, kolorowy fast food.

Suche składniki wymieszać i powoli dolewać ciepłą wodę i oliwę. Ciasto wyłożyć na blaszkę wysmarowaną oliwą i odstawić na 15 minut.

Pizzę smarujemy ulubionym sosem pomidorowym i dobieramy składniki wg upodobań. Piec w temp. 220st przez 15-20min.