

# Постные гречневые оладьи

Аромат гречневой каши. Сам вкус гречи. Ни с чем не сравнить и не перепутать. Так было в моей жизни пока Принцесса не приготовила постные гречневые оладьи.



Тот самый аромат, тот самый вкус. И не надо мчаться мыть тарелку пока шелушинки гречки “не пристыли”.

#пища #гречка #оладьи #постное

## Постные гречневые оладьи.

### Ингредиенты:

Мука гречневая – 1 стакан

Молоко соевое (или любое другое растительное) – 2 стакана

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Сахар – 2 столовые ложки

Ванильная эссенция – несколько капель

Растительное масло – для жарки

Ягоды, сироп, варенье, орехи – для украшения



## **Постные гречневые оладьи.**

### **Приготовление:**

Муку смешать с разрыхлителем и сахаром.

В растительное молоко, взбивая венчиком, постепенно добавлять муку, пока тесто не приобретёт консистенцию сметаны.

На хорошо разогретую сковороду столовой ложкой выложить тесто. Обжарить каждую оладью с двух сторон до золотистой корочки.

Подавать с любимым вареньем, сиропом или мёдом. Можно украсить ягодами и орехами.

Рецепт найден [здесь](#).



[Нежные оладьи с кокосовым ароматом](#). Не встречал «жёсткого» рецепта. Никто не предлагает попробовать грубый пирог. Не будем и мы исключением, предложим нежные оладьи с кокосовым ароматом. А если и с вареньем. Няма-няма.

[Пышные оладьи на кокосовом молоке](#). Вегетарианские. Веганские. Пышные. Это всё они. Пышные оладьи на кокосовом молоке очень понравились мужской части нашего коллектива. То есть мне и Вовке. Вовка так и сказал: «Ещё хочу». Забрал добавку и ушёл обратно к планшету смотреть мистера Макса.

[Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком](#). Хорошо когда ваша половина буквально «по глазам» видит – муж голоден и нужно «соорудить» перекус. Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком и имбирём – изумительный вариант к вечернему чаепитию. Плотные и чуть остренькие, изумительный вариант к чаю.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).