

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/maka-kokosowa-1kg-p-369.html>



Mąka Kokosowa 1kg

Cena	12,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJedIn010
Kod EAN	5902686972235
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Mąka Kokosowa



Wraz z rosnącą popularnością diety paleo mąka kokosowa pojawia się w wielu przepisach. Mąka kokosowa jest trudnym składnikiem do pieczenia, a zastąpienie go czymś innym w przepisie jest bardzo dużym wyzwaniem. Mąka kokosowa może pomóc w poprawie trawienia ze względu na wysoką zawartość błonnika. Jest znacznie wyższa w błonniku niż mąka pszenna i zawiera zarówno błonnik rozpuszczalny, jak i nierozpuszczalny. Pokarmy bogate w błonnik sprzyjają dobremu trawieniu i rozwojowi zdrowych bakterii w jelitach.

Jak używać mąki kokosowej?

Tak jak pisaliśmy wyżej mąka kokosowa jest niezwykle bogata w błonnik, co oznacza, że podczas pieczenia wchłania dużo płynów. To sprawia, że bardzo ważne jest dokładne przestrzeganie przepisu. Jeżeli użyjesz mąki kokosowej ciasto będzie często znacznie grubsze niż normalnie. Ważną zasadą jest to że, jeżeli chcesz zamieniać mąki w przepisie to około 1/4 do 1/3 szklanki mąki kokosowej zamieniaj na 1 szklankę zwykłej mąki lub na odwrót. Ze względu na wysoką chłonność tej mąki, trzeba również zwiększyć liczbę jaj.

Informacja o alergeniach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO₂ (dwutlenek siarki).