Ciasteczka dyniowe

zyjezebyjesc

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

- surowa dynia - 20 dag
- płatki owsiane - 8 łyżka
- siemię lniane - 4 łyżka
- pestki ze słonecznika - 4 łyżka
- cynamon - 1 łyżka
- ksylitol - puder - 4 łyżeczka
- olej kokosowy do wysmarowania formy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Dynię obieramy, myjemy i blendujemy
2. Do masy dodajemy płatki, siemię lniane, pestki słonecznika, cynamon i ksylitol - puder
3. Wszystko dokładnie mieszamy
4. Pieczemy w 160 stopni C, przez 20-25 minut z termoobiegiem w naczyniu żaroodpornym, wysmarowanym olejem kokosowym