Babeczki z kuskusu z jogurtem naturalnym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min

18 porcji

Składniki:

- masło orzechowe - 2 łyżka
- dżem truskawkowy - 2 łyżka
- kuskus razowy - 125 g
- jajo - 3 szt.
- napój migdałowy - 1 szklanka
- wrząca woda - 1/2 szklanka
- erytrytol - 3 łyżka
- mąka ryżowa - 3 łyżka
- masło kokosowe - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Babeczki dzięki kaszy są bardzo sycące, z powodzeniem zastąpią drugie śniadanie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Napój migdałowy zagotuj i połącz wrzącą wodą, a następnie tą mieszanką zalej kuskus.

KROK 2: Kuskus zostaw pod przykryciem na około 10 minut.

KROK 3: Kolejno dodaj jajka, jogurt, masło kokosowe, proszek do pieczenia i mąkę - porządnie wymieszaj.

KROK 4: Masę przełóż do foremek, a następnie piecz przez około 25 minut w 190 stopniach.

KROK 5: Upieczone i ostudzone babeczki polej masłem orzechowym i na wierzch ułóż dżem.