Bezglutenowe babeczki z rabarbarem

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

Ciasto: Płatki lub wiórki kokosowe zmielone na pył - 1 szklanka
Mąka gryczana - 1 szklanka
Masło kokosowe - 2 łyżka
Woda - 100 ml
Ksylitol - 1/3 szklanka

Nadzienie: Rabarbar - 6 laska
Cukier kokosowy - 1/3 szklanka
Polewa czekoladowa: Olej kokosowy (nierafinowany) - 4 łyżka
Kakao lub karob - 4 łyżka
Melasa karobowa lub inny (zdrowy) słód - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Składniki na 6 babeczek o średnicy 10 cm.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suche składniki na ciasto mieszamy. Dodajemy 2 łyżki masła kokosowego i zalewamy wodą. Wyrabiamy ciasto, którym następnie wylepiamy foremki na babeczki (u mnie ceramiczne).

KROK 2: Rabarbar kroimy na małe kawałki. Następnie umieszczamy w mieście i mieszamy z cukrem kokosowym. Wykładamy kawałki rabarbaru na ciasto (spód babeczek). Wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i pieczemy 30 minut.

KROK 3: Po wyciągnięciu z piekarnika nakładamy/wlewamy na wierzch babeczek polewę czekoladową.