Bezglutenowe brownie jaglane z goji

Olla

Polecane na:

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kasza jaglana - 1/2 szklanka
- woda - 1 szklanka
- jajka - 3 szt.
- cukru trzcinowego - 100 ml
- karob - 4 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- sól - szczypta
- jagody goji - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka z wrzącą wodą wsypać kaszę, gotować na małym ogniu, przez około 15 minut. Przestudzić. Zmiksować blenderem do otrzymania gładkiej masy.

Pozostałe składniki oprócz goji na przełożyć do naczynia, dodać zmiksowaną kaszę i zmiksować blenderem do połączenia się składników.

Płaską formę wyłożyć papierem do pieczenia. Przelać do niej ciasto, na wierzch wysypać jagody goji i delikatnie zamieszać.

Piec w temperaturze 180ºC przez 30 minut lub do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić