Bezglutenowe ciasto kokosowe :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - 150 g
- mąka kokosowa - 100 g
- jajka - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier z wanilią - 1 opakowanie
- ksylitol - 2 łyżka
- syrop z agawy - 2 łyżka
- mleczko kokosowe - 250 ml
- mleko - 250 ml
- dżem truskawkowy bez cukru - 100 g
- płatki kokosowe - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przełóż mąki, jajka, proszek do pieczenia, wszystkie cukry, wstrząśnięte mleczko kokosowe oraz mleko zwykłe. Całość dokładnie wymieszaj za pomocą łyżki.

KROK 2: Piekarnik nagrzej na 180*C.

KROK 3: Formę do pieczenia (keksówkę) wyłóż papierem do pieczenia, wylej masę i delikatnie uderz kilka razy dnem formy o blat, aby masa się dokładnie rozprowadziła.

KROK 4: Następnie ułóż na wierzchu trzy czubate łyżki dżemu i delikatnie, nie dochodząc do spodu zamieszaj wierzch ciasta z dżemem.

KROK 5: Piecz w 180*C przez 1h.

KROK 6: Przed końcem, posyp ciasto płatkami kokosowymi, aby lekko się zrumieniły (ok. 5 minut). Śmiało można kroić jeszcze ciepłe :)