Bezglutenowe jasne ciasto bananowe

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- banany - 5 szt.
- mąka ryżowa - 150 g
- mąka kasztanowa - 50 g
- jajka - 4 szt.
- soda oczyszczona - 3/4 łyżeczka
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 1/2 łyżeczka
- masło ghee - 40 g
- sól himalajska różowa - szczypta
- cukier kokosowy lub trzcinowy - 1 szklanka
- jagody - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Ciasto ma ciekawy smak i konsystencję. Masło ghee nadaje niepowtarzalny smak, zamiast niego możemy dodać olej kokosowy lub tłuszcz kakaowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 190 stopni.
Keksówkę wykładamy papierem do pieczenia
Banany obieramy ze skórki i ugniatamy widelcem razem z masłem ghee.
Jajka ze szczyptą soli ubijamy z cukrem trzcinowym.
Mąki mieszamy z sodą oczyszczoną i proszkiem do pieczenia.
(mąkę kasztanową należy wcześniej przesiać)
Łączymy ze sobą i wylewamy do keksówki.
Posypujemy owocami sezonowymi u mnie znowu jagody.
Wkładamy do piekarnika na ok godzinę. Możemy sprawdzić patyczkiem ciasto.

Smacznego !!