Bezglutenowy

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: ciasta

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- stevia - 2 łyżeczka
- borówki - 150 g
- khaki - 1 szt.
- mąka amaranusowa - 1 łyżka
- amarantus ekspandowany - 3 łyżka
- banan - 1 szt.

Dodatkowe info:

Ciasto można przechowywać w temperaturze pokojowej, nie traci ono swoich walorów smakowych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać i ugotować z dodatkiem 1 łyżeczki stevi, a następnie odstawić do wystygnięcia. Masę przełożyć do małej tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 2: Khaki obrać ze skórki i pokroić w kostkę.

KROK 3: Na wcześniej wyłożony spód ułożyć borówki i khaki, lekko je wciskając, a następnie obsypać stevią. Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 4: Banana zblendować na mus, a następnie dodać mąkę amarantusową i amarantusa ekspandowanego- dokładnie wymieszać.

KROK 5: Po 20 minutach ciasto wyjąć z piekarnika i wyłożyć warstwę kruszonki amarantusowej.

KROK 6: Ciasto piec kolejne 15- 20 minut w tej samej temperaturze.