Bezglutenowy makowiec

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- płatki jaglane - 12 łyżka
- len mielony - 2 łyżka
- białka jajek - 2 szt.
- banan - 1 szt.
- mak - 100 g
- mleko - 1/2 szklanka
- daktyle - 1 garść
- skórka z cytryny kandyzowana - 1 łyżka
- orzechy nerkowca - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 1 łyżka
- cynamon - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Tym razem wersja dla "bezglutenowców" :) Bo każdy ma prawo to słodkich szaleństw w święta :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki jaglane (8 łyżek) zmielić na mąkę.

KROK 2: Zmielone płatki, len, białka i banana zblendować.

KROK 3: Masę przełożyć do formy (sylikonowej, bądź wyłożonej papierem do pieczenia). Z małej części ciasta upiec ciasteczko w kształcie gwiazdki.

KROK 4: Mak wraz z pozostałymi płatkami i cynamonem namoczyć w mleku (przez około godzinę), a następnie zagotować.

KROK 5: Dodać daktyle i dokładnie zblendować całość.

KROK 6: Do masy dodać pokruszone nerkowce oraz skórkę z cytryny i wymieszać.

KROK 7: Masę makową przełożyć na spód ciasta i piec około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 8: Gotowy makowiec udekorować ciasteczkiem i posypać płatkami migdałowymi.