Bezglutenowy orzechowiec

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

50 min

16 porcji

Składniki:

- mąka gryczana - 10 łyżka
- mąka ryżowa - 5 łyżka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- jajka - 3 szt.
- banany - 2 szt.
- mleko ryżowe - 1/2 szklanka
- wanilia - 1 szczypta
- cynamon - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- orzechy włsokie - 2 garść

Dodatkowe info:

Ciasto podawaj z ulubionymi dodatkami, u mnie był to syrop z agawy i pomarańcza.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszaj z wanilią, cynamonem i sodą.

KROK 2: Jajka zblenduj z bananami i mlekiem.

KROK 3: Mokre składniki dodaj do suchych, dodaj posiekane orzechy i całość dokładnie wymieszaj.

KROK 4: Masę przełóż do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia i piecz około 35 minut w temperaturze 180 stopni.