Bezglutenowy wegański jabłecznik

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- spód i kruszonka: mąka kukurydziana - 1,5 szklanka
- spód i kruszonka: mąka amarantusowa - 1 szklanka
- spód i kruszonka: banany - 2 szt.
- spód i kruszonka: masło migdałowe - 2 łyżka
- nadzienie: jabłka - 2 szt.
- nadzienie: przecier jabłkowy - 200 g
- nadzienie: syrop z agawy - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasto, które nie ma glutenu, za to jest pełne smaku! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banany zblenduj i wymieszaj z mąkami oraz masłem migdałowym.

KROK 2: Ciasto porządnie wyrób i połowę wyłóż do blaszki.

KROK 3: Następnie nałóż przecier jabłkowy i jabłka pokrojone w drobną kostkę, wymieszane z syropem z agawy.

KROK 4: Na wierzch wyłóż pozostałą część ciasta w formie kruszonki.

KROK 5: Piecz około 20 minut w 180 stopniach.