Chlebek bananowy

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- banany - 4 szt.
- mąka gryczana - 1 łyżka
- mąka teff - 3 łyżka
- mąka ryżowa - 3/4 szklanka
- olej kokosowy - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- woda - 5 łyżka
- jaja - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do szklanki wsypujemy mąkę gryczaną, teff i dopełniamy do pełna mąką ryżową. Dodajemy proszek do pieczenia, mieszamy. Do miksera wbijamy jajka, dokładamy mąki, olej kokosowy, rozgniecione widelcem banany oraz wodę. Miksujemy wszystkie składniki.

KROK 2: Masę przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 45 minut.

Smacznego!!