Ciasto

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka z prosa (jaglana) - 4 łyżka
- mąka migdałowa - 4 łyżka
- mak - 3 łyżka
- dojrzały banan - 1 szt.
- białka jajek - 2 szt.
- mleko - 700 ml
- ryż risotto - 8 łyżka
- stevia - 3 łyżka
- płatki migdałowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Świetny wypiek dla wszystkich na diecie i preferujących lekkie i delikatne słodkości :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banana zblendować z mlekiem (pół szklanki).

KROK 2: Dodać mąki, mak i wymieszać.

KROK 3: Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać całość.

KROK 4: Przełożyć do formy i piec około 30 minut w 190 stopniach. Ostudzone ciasto przekroić na 2 blaty.

KROK 5: Ryż ugotować w mleku ze stevią i odstawić do ostudzenia.

KROK 6: Następnie zblendować na gładki krem (w razie potrzeby dodając mleka). Na blat ciasta nałożyć masę i przykryć kolejny blatem ciasta, na wierch również wyłożyć warstwę masy, całość ozdobić makiem i płatkami migdałowymi.