Ciasto „ALLOCO” z białkiem sezamowym

BIO PLANÈTE

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

50 min

12 porcji

Składniki:

- dojrzały banan lub plantan - 2 szt.
- jajko - 3 szt.
- olej kokosowy tłoczony na zimno lub dezodorowany BIO PLANÈTE - 100 ml
- napój ryżowy - 120 ml
- mąka ryżowa - 100 g
- mąka sezamowa o wysokiej zawartości białka bezglutenowa BIO PLANÈTE - 50 g
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 - 2 łyżeczka
- pasta z harissy - 1 łyżeczka
- sól, pieprz - 1 szczypta
- nasiona sezamu - 3 łyżka
- chipsy bananowe - 1 opakowanie
- chorizo pokrojony w kosteczki (opcjonalnie) - 60 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C. Pokrojone banany rozgnieć widelcem w misce i odłóż na bok. Wymieszaj mąkę ryżową, proszek do pieczenia i mąkę sezamową BIO PLANÈTE.

KROK 2: W drugiej misce wymieszaj jajka z olejem kokosowym i mlekiem, a następnie dobrze wymieszaj z mieszanką mąki. Dodaj rozgniecione banany, pastę z harissy, sól i pieprz, nasiona sezamu i chorizo i ponownie dobrze wymieszaj.

KROK 3: Wyłóż ciasto na prostokątną formę do pieczenia i posyp nasionami sezamu. Piecz w piekarniku przez 35-40 minut.

KROK 4: Pod koniec pieczenia sprawdź ciasto patyczkiem. Po ostudzeniu posyp je chipsami bananowymi.