Ciasto jogurtowe z owocami - zdrowo i bezglutenowo :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - 180 g
- mąka gryczana - 150 g
- mąka kasztanowa - 70 g
- jajka - 2 szt.
- olej kokosowy - 80 g
- tłuszcz kakaowy (można pominąć i dodać olej kokosowy) - 20 g
- sól - szczypta
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- ksylitol - 100 g
- mleko roślinne - 300 ml
- dowolne owoce, u mnie maliny mrożone - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tłuszcz rozpuść do postaci płynnej.
Wszystkie składniki (oprócz owoców) przełóż do miski, dodaj rozpuszczony olej i dokładnie wymieszaj za pomocą trzepaczki lub użyj miksera.
Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia, wylej masę, a na wierzchu ułóż wybrane owoce.
Piecz w lekko nagrzanym na 180*C piekarniku przez 40 minut. W celu upewnienia lepiej sprawdź czy ciasto upiekło się w środku za pomocą wykałaczki.