Ciasto jogurtowe z truskawkami w wersji wegańskiej i bezglutenowej :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - 200 g
- mąka owsiana - 150 g
- budyń waniliowy bezglutenowy, bez cukru - 1 opakowanie
- jogurt sojowy - 250 g
- olej kokosowy płynny - 100 g
- nasiona chia - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- ksylitol - 50 g
- sól - szczypta
- banan, dojrzały - 1 szt.
- truskawki - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banana rozgnieć widelcem na "paćkę". Wymieszaj dokładnie z pozostałymi składnikami za pomocą łyżki, nie musisz używać miksera.
Formę (u mnie standardowa keksówka) wyłóż papierem do pieczenia, wylej masę, a na wierzchu ułóż truskawki.
Wstaw do nagrzanego na 180*C piekarnika i piecz przez 55 minut (do suchego patyczka).