




## Ciasto marchewkowe wegańskie bezglutenowe

 Alicja

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

### Składniki:

marchew - 2 - 3 szt.

płatki owsiane bezglutenowe - 2 szklanka

banany - 3 szt.

cukier kokosowy - 1/2 szklanka

cynamon - czubata - 1 łyżeczka

proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka

soda oczyszczona - 1 łyżeczka

olej do pieczenia - 200 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Płatki owsiane miksujemy na mąkę. Smarujemy olejem formę, w której będziemy piec ciasto i obsypujemy 1 łyżką mąką.

**KROK 2:** Marchew ścieramy na tarce o średnich oczkach, tyle aby otrzymać 1 szklankę.

**KROK 3:** Banany ścieramy na tarce, dodajemy cukier kokosowy, olej i miksujemy. Następnie dodajemy mąkę owsianą, proszek do pieczenia, sodę i cynamon. Miksujemy.

**KROK 4:** Do masy dodajemy marchew i mieszamy wszystko łyżką do połączenia się składników.

**KROK 5:** Ciasto przekładamy do formy i pieczemy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku, funkcja góra/dół przez godzinę (czasami + 5 minut).

**KROK 6:** Ciasto wyciągamy z piekarnika aby wystygło. Ostudzone ozdabiamy wg. uznania.