Ciasto wegańskie ptasie mleczko

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

30 min

20 porcji

Składniki:

spód: płatki owsiane - 1 szklanka
spód: daktyle - 200 g
spód: sok z cytryny - 1 łyżeczka
masa: chia - 5 łyżka
masa: ksylitol - 3 łyżka
masa: agar - 2 łyżeczka
masa: mleko migdałowe - 2 szklanka
polewa: banan - 2 szt.
polewa: kakao - 2 szt.
polewa: mleko migdałowe - 3 łyżka
dodatki: maliny - 1 garść
dodatki: świeża mięta - trochę trochę
dodatki: migdały - kilka kilka

Dodatkowe info:

Lekkie ciasto na deser.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle sparz wrzątkiem, przepłucz, a następnie zblenduj na mus.

KROK 2: Płatki owsiane zmiel na drobno i połącz z musem daktylowym oraz sokiem z cytryny.

KROK 3: Masę wyłóż do formy (wyłożonej folią spożywczą), formując również brzegi.

KROK 4: Chia zalej mlekiem migdałowym i odstaw na co najmniej 4 godziny, po tym czasie podgrzej całość dodając ksylitol oraz agar - energicznie mieszając.

KROK 5: Powstałą masę z chia wyłóż na wcześniej przygotowany spód.

KROK 6: Banany zblenduj z mlekiem migdałowym oraz kakao - tak powstałą polewę wylej na ciasto.

KROK 7: Całość udekoruj migdałami, malinami oraz świeżą miętą.