Gryczany chlebek z cynamonem i makiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- kasza gryczana niepalona - 200 g
- mąka kukurydziana - 3 łyżka
- mąka kokosowa - 3 łyżka
- len mielony - 3 łyżka
- syrop z agawy - 4 łyżka
- mak - 1/3 szklanka
- soda - 1 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Bezglutenowy, wegański chlebek o smaku świąt ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę gryczaną namocz w wodzie przez całą noc.

KROK 2: Len wymieszaj z 6 łyżkami wrzątku i odczekaj, aż nabierze odpowiedniej konsystencji.

KROK 3: Wszystkie składniki dokładnie ze sobą zblenduj na gładką masę.

KROK 4: Całosć przełóż do formy i piecz około 35 minut w 190 stopniach.