Keks ryżowy

foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - - szklanka
- białka jajek - 2 szt.
- banany - 2 szt.
- migdały - 1 garść
- rodzynki - 1 garść
- morele suszone - 1 garść
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasto jest naprawdę bardzo lekkie, a duża zawartość bakalii sprawia, że jest również bogate w wiele wartości odżywczych!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywną pianę.

KROK 2: Do białek delikatnie wmieszać zblendowane banany, proszek do pieczenia oraz mąkę.

KROK 3: Na koniec bakalie pokroić na mniejsze kawałki i również wmieszać w masę.

KROK 4: Ciasto przełożyć do formy (wyłożonej papierem do pieczenia lub sylikonowej) i piec około 25 minut w 180 stopniach.