




Kokosowe ciasteczka z amarantusem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 1 szklanka	banan - 1 szt.
mąka kokosowa - 0,5 szklanka	rodzynki - 2 łyżka
mąka kukurydziana - 0,5 szklanka	żurawina suszona - 2 łyżka
płatki owsiane - 0,5 szklanka	Dodatkowo: -
proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka	cukier waniliowy - 1 łyżka
olej kokosowy - 1/3 szklanka	amarantus ekspandowany - 0,5 szklanka
cukier - 0,5 szklanka	woda - 1/4 szklanka
jajka - 2 szt.	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całe jajka ubić z cukrem jak na biszkopt. Banana obrać ze skórki, pokroić na kawałki, zmiksować. Mąkę pszenną i mąkę kokosową wymieszać z płatkami owsianymi i proszkiem do pieczenia. Dodać olej, bakalie, zmiksowane jajka i banana.

KROK 2: Wszystkie składniki wymieszać i zagnieść ciasto.

KROK 3: Następnie formować kuleczki wielkości włoskiego orzecha, spłaszczyć, posmarować wodą wymieszaną z cukrem waniliowym, obtoczyć w amarantusie.

KROK 4: Ułożyć na przygotowanej blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 15-18 minut w temp. 180 stopni.