# Kokosowo- amarantusowy chlebek z jagodami goji

foodmania

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

## Składniki:

- mąka amarantusowa - 1 szklanka
- mąka kokosowa - 1/2 szklanka
- jagody goji - 1 garść
- białka jajek - 3 szt.
- banany - 2 szt.
- mleko (napój) kokosowe - 1 szklanka

## Dodatkowe info:

Kromka takiego chleba z domowym słodkim smarowidłem- to śniadanie nie byle jakie! :)

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Banany zblendować z białkami i mlekiem.

*KROK 2:* Dodać mąki oraz jagody goji- dokładnie wymieszać.

*KROK 3:* Masę przełożyć do formy i piec około 40 minut w 190 stopniach.

*KROK 4:* Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia.