Krucha szarlotka w wersji bezglutenowej

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

40 min

12 porcji

Składniki:

- mąka kukurydziana - 1,5 szklanka
- banan - 1 szt.
- masło migdałowe - 1 łyżka
- jabłko - 5 szt.
- syrop z agawy - 1 łyżka
- cytryna - 1 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Bezglutenowa, wegańska szarlotka bez cukru.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banany zblenduj z masłem orzechowym.

KROK 2: Mąkę wymieszaj z mokrymi składnikami - wyrób ciasto.

KROK 3: powstałe ciasto wyłóż na spód blaszki wyłożonej papierem do pieczenia (zostaw trochę na kruszonkę).

KROK 4: Jabłka zetrzyj na grubych oczkach, odciśnij z nadmiaru soku. Następnie wymieszaj z cynamonem, sokiem z cytryny oraz syropem z agawy.

KROK 5: Jabłka przełóż na spód, całość przykryj kruszonką - ciasto piecz około 20 minut w 190 stopniach.