Kruche ciasteczka z kremem kasztanowym

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - 6 łyżka
- mąka migdałowa - 3 łyżka
- tahini - 1 łyżeczka
- mały banan - 1 szt.
- kasza jaglana - 4 łyżka
- mleko (dowolne) - 3/4 szklanka
- krem kasztanowy - 1 łyżka
- syrop klonowy - trochę trochę

Dodatkowe info:

Te ciasteczka zasmakują nawet osobom, które trudno przekonać do zdrowych słodyczy! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banana zblendować i połączyć z mąkami oraz tahini, wyrabiając ciasto.

KROK 2: Małe papilotki wyłożyć ciastem na wysokość 0,5 cm i piec przez 15 minut w temperaturze 170 stopni.

KROK 3: Kaszę jaglaną opłukać w wodzie, a następnie ugotować w mleku i odstawić do wystygnięcia.

KROK 4: Gotową kaszę zblendować z kremem kasztanowym i stevią (w razie potrzeby dodać trochę mleka, aby krem nie był zbyt gęsty).

KROK 5: Na upieczone ciasteczka nałożyć krem przy pomocy rękawa cukierniczego i polać syropem klonowym.