Kruche żołędziowe babeczki z bananowym kremem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 9 porcji

Składniki:

- mąka z żołędzi - 3 łyżka
- mąka amarantusowa - 1 łyżka
- mąka kokosowa - 1 łyżka
- masło z orzechów laskowych - 2 łyżka
- kasza jaglana - 5 łyżka
- mleko migdałowe - 1 szklanka
- banan - 1 szt.
- stevia - 1 łyżeczka
- suszone owoce miechunki - kilka kilka

Dodatkowe info:

Mąka żołędziowa ma niepowtarzalny smak i aromat. Trudno go określić mianem orzechowego, ale świetnie łączy się z przeróżnymi korzennymi przyprawami, jednocześnie komponując się z nimi i wydobywając ich smak :) Ponadto dzięki swojej strukturze świetnie sprawdza się w kruchych wypiekach!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszać z masłem orzechowym i wyrobić ciasto.

KROK 2: Gotowym ciastem wyłożyć foremki i piec około 15 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 3: Kaszę jaglaną opłukać, po czym ugotować w mleku z dodatkiem stevi.

KROK 4: Ugotowaną kaszę zblendować na gładki krem z bananem.

KROK 5: Do gotowych babeczek nałożyć krem i udekorować owocami miechunki.