Lekkie ciasto z brzoskwiniami - przepyszne :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

45 min

9 porcji

Składniki:

- mieszanka różnych płatków (u mnie gotowe musli - płatki owsiane, płatki pszenne, płatki żytnie, płatki kukurydziane, nasiona słonecznika) - 250 g
- mąka kokosowa - 50 g
- ksylitol - 30 g
- płynny olej kokosowy - 50 g
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- sól - szczypta
- jaja - 2 szt.
- mleko - 300 ml
- brzoskwinie - 2 szt.
- cukier kokosowy - 2 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Brzoskwinie pokrój w małą kostkę i wymieszaj z cukrem kokosowym oraz sokiem z cytryny.
Płatki zmiel na mąkę (możesz użyć różnych płatków, niekoniecznie takich samych jak ja, może to być mieszanka owsianych z orkiszowymi, gryczanymi - po prostu wykorzystaj to co masz akurat w szafce).
Kolejno płatki wymieszaj z pozostałymi składnikami. Nie koniecznie mikserem, wystarczy łyżka.
Do masy przełóż brzoskwinie razem z sokiem, który puściły i dokładnie wymieszaj całość.
Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia (u mnie kwadratowa - 21,5 x 21,5 cm), wyłóż ciasto i piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku, w termoobiegu przez 35 minut, do suchego patyczka.
Śmiało możesz kroić jeszcze ciepłe, bo takie według mnie smakuje najlepiej.