Migdałowy bananowiec

foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- migdały - 150 g
- dojrzałe banany - 3 szt.
- jajka - 2 szt.
- stevia - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cynamon (opcjonalnie) - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

To ciasto jest dietetyczne, a zarówno słodkie i gwarantuję, że zasmakuje wszystkim domownikom- nie tylko tym na diecie!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zmielić na mąkę (w blenderze lub młynku do kawy).

KROK 2: W jednym naczyniu zblendować mokre składniki- banany i jajka, w drugim suche- mąkę migdałową, stevię, proszek do pieczenia i cynamon.

KROK 3: Mokre składniki przełożyć do suchych i dokładnie wymieszać.

KROK 4: Całość przełożyć do blaszki (sylikonowej, bądź wyłożonej papierem do pieczenia), a na wierzchu ułożyć plasterki banana.

KROK 5: Piec około 45 minut w 175 stopniach.