Pieczony placek jaglano-amarantusowy z jagodami i różą

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 5 łyżka
- mąka amarantusowa - 2 łyżka
- białko konopne - 3 łyżka
- woda różana - 3 łyżka
- cukier kokosowy - 1 łyżka
- banany - 2 szt.
- jagody - 1 garść
- maliny - kilka kilka

Dodatkowe info:

Wygląda niepozornie i nieurokliwie, ale jest bardzo sycący i smaczny! ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać dokładnie, a następnie ugotować w wodzie z dodatkiem wody różanej, po czym odstawić do wystygnięcia.

KROK 2: Do ostudzonej kaszy dodać zblendowane banany, mąkę amarantusową, cukier kokosowy oraz białko konopne.

KROK 3: Na blaszkę (wyłożoną papierem do pieczenia) wyłożyć masę w formie placka, a na wierzchu poukładać maliny oraz jagody. Placek piec około 25- 30 minut w temperaturze 180 stopni.