Placki jaglane bezglutenowe z jabłkami i bananem

Nikita

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

3 porcje

Składniki:

- kasza jaglana - 150 g
- mąka ziemniaczana - 50 g
- proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
- cynamon cejloński - 1/2 łyżeczka
- mleko - 130 ml
- jajo eko - 1 szt.
- jabłka duże np. szara reneta - 2 szt.
- dojrzały banan - 1 szt.
- olej kokosowy do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną zmielić na mąkę (można ewentualnie użyć gotowej maki jaglanej).
Jabłka obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej, banana rozgnieść widelcem.
W misce połączyć wszystkie składniki na jednolite ciasto.

KROK 2: Smażyć z obu stron na złoto na patelni na odrobinie oleju kokosowego.

KROK 3: Placki podawać z domową konfiturą, miodem, syropem daktylowym lub posypane cukrem pudrem.