Słodkie bezglutenowe paluchy z figami

foodmania

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- kasza kukurydziana kuskus - 3 łyżka
- mąka kukurydziana - 4 łyżka
- banan - 1 szt.
- figi suszone - 1 garść
- morele suszone - 1 garść

Dodatkowe info:

Paluchy są bardzo lekkie, a do tego bezglutenowe :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kuskus kukurydziany zalać wrzątkiem nieco ponad poziom kaszy i odstawić pod przykryciem do wchłonięcia całego płynu.

KROK 2: Banana zblendować i dodać kuskus wraz z mąką kukurydzianą- całość wymieszać.

KROK 3: Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, wyłożyć masę w formie paluchów, a na wierzchu powciskać kawałki fig i moreli.

KROK 4: Paluchy piec około 25 minut w 170 stopniach.