Tartaletki z kisielem i wiśniami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mąka kukurydziana - 3 łyżka
- mąka z tapioki - 1 łyżka
- mąka z komosy ryżowej - 3 łyżka
- tahini - 1 łyżeczka
- banan - 1 szt.
- wrzątek - 5 łyżka
- kisiel wiśniowy bezglutenowy bio - 1 opakowanie
- nerkowce - kilka kilka

Dodatkowe info:

100% wegańskie i bezglutenowe!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować 180ml wody, we wrzątku wymieszać kisiel.

KROK 2: Banana zblendować, dodać tahini i mąki- wyrobić ciasto.

KROK 3: Foremki wyłożyć ciastem i piec około 20 minut w 170 stopniach.

KROK 4: Do tartaletek wyłożyć gotowy kisiel wiśniowy oraz wiśnie i orzechy nerkowca.

KROK 5: Tartletki podawać na ciepło lub schłodzone.