Wegański chlebek bananowo-kokosowy :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

95 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka orkiszowa - 200 g
- dojrzałe banany - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- nasiona chia - 1 łyżka
- migdały - 50 g
- mleko roślinne - 300 ml
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cynamon - 1 łyżeczka
- olej kokosowy - 50 g
- nektar kokosowy - 60 g
- płatki owsiane - 80 g
- chipsy kokosowe - 50 g
- gorzka czekolada - 50 g
- banan - na wierzch ciasta - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banana pokrój na mniejsze kawałki. Przełóż do malaksera i miksuj wraz z mąką, proszkiem do pieczenia, nasionami chia, migdałami, mlekiem, cukrem waniliowym, cynamonem, olejek i nektarem. Miksuj do momentu połączenia się składników (ok. 5 minut).
Następnie w masę wmieszaj płatki owsiane, chipsy kokosowe oraz pokrojoną czekoladę.
Formę wyłóż papierem do pieczenia, wylej masę, a na jej wierzchu ułóż przekrojonego banana, którego możesz oprószyć cynamonem. Piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku przez 1 godzinę.
Gotowe ciasto obsyp dodatkowo chipsami kokosowymi.