Wegański chlebek bananowy

wegeweda

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- dojrzałe banany - 3 szt.
- mąka orkiszowa - 1 i 1/2 szklanka
- mąka kokosowa - 1/2 szklanka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- rozpuszczony olej kokosowy - 3 łyżka
- mleko roślinne, u mnie orkiszowe - 1/2 szklanka
- orzechy włoskie - 1 garść
- rodzynki - 1 garść
- płatki migdałowe - 1 garść
- wiórki kokosowe - 2 łyżka
- zmielone siemię lniane - 1 łyżka
- kakao - 1 łyżka
- syrop klonowy - 3 łyżka
- kardamon - 1/2 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- nasiona wanilii -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce mieszam suche składniki: mąkę orkiszową, kokosową, sodę, proszek do pieczenia, siemię lniane oraz kakao, cynamon, kardamon i wanilię.

KROK 2: W drugiej misce rozgniatam widelcem obrane ze skóry banany i mieszam je z mlekiem oraz olejem kokosowym.

KROK 3: Mokre składniki dodaję do suchych składników. Dokładnie mieszam. Dodaję syrop klonowy i bakalie. Ponownie mieszam.

KROK 4: Nagrzewam piekarnik do 180 stopni.
Keksówkę wykładam papierem do pieczenia.
Piekę ok. 50 minut do 1 godziny. Smacznego!