Wegański chlebek bananowy

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- banan - 3 szt.
- mąka kukurydziana - 1,5 szklanka
- mąka gryczana - 1/4 szklanka
- amarantus ekspandowany - 1/2 szklanka
- cukier daktylowy - 1/4 szklanka
- mleko migdałowe - 3/4 szklanka
- len mielony - 1 łyżka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Jeżeli chlebek podczas pieczenia za mocno zbrązowieje, możesz go nakryć folią aluminiową na pozostały czas pieczenia ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Len mielony wymieszaj z 2,5 łyżkami ciepłej wody- odstaw na kilka minut.

KROK 2: Dwa banany rozgnieć widelcem (lub zblenduj), następnie dodaj cukier daktylowy, szczyptę soli, cynamon, mleko migdałowego, amarantus oraz mąki- całość porządnie wymieszaj.

KROK 3: Masę przełóż do formy (sylikonowej lub zwykłej wyłożonej papierem do pieczenia), na wierzchu ułóż banana przekrojonego wzdłuż.

KROK 4: Chlebek piecz około 45 minut w temperaturze 175 stopni, przed podaniem odstaw do wystygnięcia.