Wegański murzynek

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

130 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- mąka amarantusowa - 1/2 szklanka
- mąka kokosowa - 1/2 szklanka
- daktyle suszone - 10 szt.
- mleko roślinne (migdałowe) - 2 szklanka
- len mielony - 4 łyżka
- karob - 3 łyżka
- cukier waniliowy bio - 3 łyżeczka

Dodatkowe info:

Dla każdego alergika, dla każdego na diecie, dla każdego łasucha! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko zagotować i namoczyć w nim daktyle (około godziny).

KROK 2: Do namoczonych daktyli dodać banany i razem zblendować. Następnie dodać mąki, karob, len i cukier waniliowy- dokładnie wymieszać masę i przełożyć do keksówki.

KROK 3: Ciasto piec około 45 minut w temperaturze 180 stopni, po upieczeniu odstawić do wystygnięcia.