Wegańskie ciasteczka białkowe

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- kasza jaglana - 100 g
- białko słonecznikowe - 3 łyżka
- płatki owsiane - 1 garść
- banan - 1 szt.
- zagęszczony napój orkiszowy - 100 ml
- mleko migdałowe - 2 szklanka
- brzoskwinia świeża - 1 szt.
- syrop z agawy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Te ciasteczka bogate są w 100% roślinne białko!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać, a następnie ugotować w mleku migdałowym i ostudzić.

KROK 2: Ugotowaną kaszę wymieszać ze zblendowanym bananem, pokrojoną w kostkę brzoskwinią oraz pozostałymi składnikami.

KROK 3: Z masy uformować ciasteczka, które następnie piec około 20 minut w 170 stopniach.