Wegańskie ciasto bananowe

H A B I B I

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

20 porcji

Składniki:

- Przejrzałe banany - 5 średnich
- Syrop daktylowy lub miód wegański - 5-6 łyżka
- Mleko roślinne - 1/4 szklanka
- Olej rzepakowy - 1/3 szklanka
- Mąka pszenna - 2 szklanka
- Soda - 1 pełna łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane banany przełożyć do miski, dodać syrop daktylowy lub miód wegański, olej oraz mleko roślinne. Zmiksować - banany pozostaną w małych kawałkach.

Dosypać mąkę i sodę, po czym dokładnie zmiksować na wolnych obrotach.

KROK 2: Ciasto przełożyć do długiej keksówki wyłożonej papierem do pieczenia.
Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°
i piec z termoobiegiem do suchego patyczka.
Ostrożnie wyjąć ciasto z foremki, zdjąć papier i jeszcze 10 minut dopiec (podsuszyć) ciasto na kartce.

Pozostawić do ostygnięcia i nie próbować kroić póki nie będzie zupełnie chłodne - ciasto jest delikatne i będzie się rozpadać.