Wegańskie ciasto czekoladowe :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

70 min

8 porcji

Składniki:

- mąka ryżowa - 75 g
- mąka owsiana - 75 g
- białko roślinne o smaku kakaowym - 40 g
- mąka z lnu - 30 g
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej kokosowy - 50 g
- melasa z morwy - 50 g
- napój sojowy - 300 ml
- woda gazowana - 100 ml
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki przełóż do miski i dokładnie ze sobą wymieszaj.
Przełóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia. U mnie o wielkości 20 x 15 cm.
Piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku, w termoobiegu przez 60 minut.
Gotowe pozostaw do ostygnięcia. Następnie rozsmaruj na wierzchu masło orzechowe, ułóż plasterki banana i posyp wiórkami kokosowymi.