Wegańskie słodkie bułeczki z serem jaglanym

foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- płatki żytnie - 4 łyżka
- otręby owsiane - 3 łyżka
- małe banany - 2 szt.
- kasza jaglana - 2 łyżka
- mleko migdałowe - 1/3 szklanka
- stevia - 1 łyżeczka
- rodzynki - 1 łyżka
- orzechy brazylijskie - kilka kilka

Dodatkowe info:

Zdrowsze i bez sztucznych substancji ulepszających smak!
W 100% naturalne, słodkie i dietetyczne!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki oraz otręby zmielić na mąkę. Banany zblendować.

KROK 2: Zblendowane banany połączyć ze zmielony płatkami o otrębami. Z masy uformować spore kule, które następnie wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i spłaszczyć.

KROK 3: Kaszę jaglana opłukać, po czym ugotować w mleku migdałowym z dodatkiem stevi- odstawić do wystygnięcia.

KROK 4: Ostudzoną kaszę zblendować na krem z rodzynkami. Na bułeczki wyłożyć po łyżce "sera jaglanego" i orzechy brazylijskie.

KROK 5: Bułeczki piec około 30 minut w 180 stopniach.