



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Bezglutenowy chlebek bananowy z orzechami



## Bezglutenowy chlebek bananowy z orzechami

★★★★★ (17)

🕒 50 minut

🍴 10 osób

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**341 kcal** / 1 porcję (135 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 252.49 kcal 12.62%	🥩 Białko 5.83 g 11.66%	🍞 Węglowod. 19.35 g 7.17%	🌿 Tłuszcze 17.53 g 25.04%	🌾 Błonnik 1.95 g 7.8%	<b>GDA</b> <b>12.62%</b>
---	------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

### 👨‍🍳 Składniki

- Kasza jaglana sucha - 80g
- Banan - 600g
- Jaja kurze surowe - 300g (6 szt uk)
- Ksylitol - 28g (4 łyżeczki)
- Laska wanilii - 1.5g (sztućka)
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)
- Kardamon mielony - 1g (½ łyżeczki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Olej kokosowy - 60g
- Mąka kokosowa - 150g (1 ¼ szklanki)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Soda oczyszczona - 1.5g (½ szczypty)
- Orzechy włoskie - 72g (18 sztuk)
- Sezam, nasiona - 10g (łyżka stołowa)
- Masło orzechowe - 40g (2 łyżki stołowe)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Zmiel, uprzednio podprażoną kaszę jaglaną w młynku do kawy na mąkę.

**KROK 2:** W dość dużej misce umieść obrane i rozdrobnione na mniejsze kawałki banany. Wybij do nich jaja, dodaj olej kokosowy, ksylitol, a także ziarenka z przekrojonej na pół laski wanilii. Dodaj przyprawy i zmiksuj za pomocą blendera ręcznego na gładką masę.

**KROK 3:** Do masy przesiej mąkę jaglaną oraz mąkę kokosową wymieszane z sodą oczyszczoną i proszkiem do pieczenia. Całość dokładnie wymieszaj silikonową szpatułką dodając masło, specjalnie napowietrzając całą masę.

**KROK 4:** Orzechy włoskie posiekaj na dość drobne kawałki i dodaj je do masy bananowej. Ponownie wymieszaj.

**KROK 5:** Tak przygotowane ciasto umieść w wyłożonej papierem do pieczenia keksówce. Na górze posyp je sezamem. Wyłóż w równych odstępach masło orzechowe i za omocą drewnianego patyczka spróbuj wmięszać je nieco w masę.

**KROK 6:** Ciasto wsadź do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz przez 60 minut lub do uzyskania efektu tzw. "suchego patyczka".

Smacznego!

