



Bananowy chlebek rabarbarowo-kokosowy

- 130 g mąki ryżowej
- 100 g mąki owsianej bezglutenowej
- 100 g mąki ryżowej
- 50 g mąki kukurydzianej
- 50 g wiórków kokosowych
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 90 g cukru kokosowego (ew. trzcinowego)
- 2 jajka
- 3 dojrzałe banany
- 80 ml jogurtu (może być sojowy)
- 2 łyżki oleju kokosowego
- 250 g rabarbaru
- płatki kokosowe do dekoracji
- garść świeżych malin



PRZEPIS NA KEKSÓWKĘ 11 X 30 CM



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja



Nabiał



Cukier

1. W misce wymieszaj wszystkie rodzaje mąk, wiórki kokosowe, sodę oczyszczoną i sól. **2.** W drugiej, większej misce wymieszaj cukier i olej kokosowy (tylko do połączenia). **3.** Następnie do miski z cukrem dodaj jajka i zmiksuj na średniej prędkości przez około minutę. **4.** Kolejno dodaj banany rozgniecione widelcem oraz jogurt. Jeszcze raz zmiksuj do połączenia składników. **5.** Do mokrej mieszanki stopniowo dodaj wymieszane suche składniki i miksuj na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej masy. **6.** Pokrojony na mniejsze kawałeczki rabarbar otocz w łyżce mąki (np. ryżowej lub kukurydzianej), dodaj do masy i wymieszaj. **7.** Wierzch udekoruj płatkami kokosowymi i świeżymi malinami przerywanymi na pół. **8.** Ciasto przelej do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez 50–60 minut w 180°C. **9.** Po upieczeniu wyjmij ciasto z piekarnika i pozostaw na 15 minut w foremce do lekkiego przestudzenia. Następnie wyjmij z keksówki i wystudź na kratce.

