



Bezglutenowe brownie z batata

 6 porcji

 3 min 45 sek.

Składniki

- 1 bardzo dojrzały banan
- 1 jajko
- 50g brązowego cukru trzcinowego
- 90ml oleju rzepakowego (1MK)
- 250g puree z batata – 1 duży batat (ugotowany batat w mleku do miękkości i zblendowany w robocie na gładko)
- 100g mąki kokosowej
- 50g mąki jaglanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 łyżeczki sosy oczyszczonej
- szczypta soli

Przygotowanie

1

Piekarnik rozgrzej do temperatury 160 stopni (z funkcją termoobiegu). Tradycyjną podłużną foremkę wysmaruj masłem i oprósz mąką

2

W robocie zmiksuj składniki banana, jajko, cukier



30 sek



6

3

Wlej olej, dodaj puree z batata, szczyptę soli



15 sek.



6

4

Wsyp mąkę kokosową i jaglaną, proszek i sodę. Wymieszaj całość używając również czarnej łopatkı aby składniki były dokładnie wymieszane ze sobą



3 min



6

5

Ciasto przełóż do foremki. Piecz 45-50 min