

Czekoladowo-jaglane ciasteczka z żurawiną

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

piątek, 07 listopada 2014 20:29 - Poprawiony piątek, 07 listopada 2014 20:30

Idzie weekend i dobrą propozycją na wspólną zabawę z pociechami w kuchni będą z pewnością przepyszne ciasteczka.



Składniki:

- 2 dojrzałe banany
- 2 jajka
- Łyżka roztopionego tłuszczu kokosowego lub masła sklarowanego
- 3 łyżki ksylitolu
- Karob
- Garść zmielonych orzechów
- Garść płatków migdałowych
- Garść żurawiny
- 1 szklanka suchej, a ok. 3 szklanki po ugotowaniu kaszy jaglanej

Wykonanie:

Banany miksujemy z jajkami, dodajemy ostudzoną kaszę, ksylitol, karob, tłuszcz i resztę składników, które można zamienić wg uznania - tak myślę :) Również według fantazji możemy doprawić cynamonem, imbirem itp.

Czekoladowo-jaglane ciasteczka z żurawiną

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

piątek, 07 listopada 2014 20:29 - Poprawiony piątek, 07 listopada 2014 20:30



Makaliśmy łyżką na blachę i pieczemy 30 min. w 180 stopniach.

Czekoladowo-jaglane ciasteczka z żurawiną

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

piątek, 07 listopada 2014 20:29 - Poprawiony piątek, 07 listopada 2014 20:30



Czekoladowo-jaglane ciasteczka z żurawiną

Dodany przez Agnieszka Krysztofowicz

piątek, 07 listopada 2014 20:29 - Poprawiony piątek, 07 listopada 2014 20:30

tekst i zdjęcia: Agnieszka Krysztofowicz