



BEZGLUTENOWA BABKA DROŹDZOWA

SKŁADNIKI

CIASTO DROŹDZOWE

- 2 szklanki suchej kaszy jaglanej
- 1 szklanka wody
- 7 g suszonych drożdży
- 3 łyżki oleju
- 1/2 szklanki cukru
- pół banana

PRZYGOTOWANIE

1. Za pomocą łyżki dokładnie wymieszaj kaszę jaglaną z wodą, żeby nie było posklejanych grudek.
2. Dodaj pozostałe składniki i zblenduj całość.
3. Ostrożnie przelej masę do formy (będzie rzadka).
4. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na ok. 40 minut (wierzch zacznie pękać).
5. Odstaw formę na bok do wystygnięcia. Dobrze opukaj formę, a następnie przykryj talerzem i szybkim ruchem odwróć do góry dnem.

Smacznego!



allergia.pl
FB: [@FundacjaAllergia](https://www.facebook.com/FundacjaAllergia)
IG: [@fundacjaallergia](https://www.instagram.com/fundacjaallergia)