

## Chlebek bananowy z dynią (bezglutenowy)

### Składniki

- 3 bardzo dojrzałe banany
- 2 jajka
- 100g jogurtu\*
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 40g ksylitolu\*
- 60 ml oleju roślinnego\*
- 120g startej dyni hohaido
- 2 garście rodzynek (opcjonalnie)
- 2 łyżki masła orzechowego
- 1 szklanka mąki ryżowej
- 4 łyżki mąki gryczanej
- 2 łyżki mąki z tapioki / ziemniaczanej
- 1 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sodki
- 1 łyżeczka cynamonu i kardamonu

### Przygotowanie:

1. Banany rozgnieć dokładnie widelcem na papkę.
2. W misce wymieszaj wszystkie suche składniki: mąki, przyprawy, proszek i sodę.
3. W drugiej misce ubij olej z ksylitolem i jajkami na puszystą masę. Na koniec dodaj jogurt, masło orzechowe, ocet i zmiksuj całość jeszcze 2 minuty.
4. Do płynnych składników dodaj rozgniecione banany i wymieszaj. Następnie dodaj startą dynię, wymoczone wcześniej rodzyнки i wymieszaj całość.
5. Do mokrych składników wsypuj powoli suche i mieszaj krótko. Jeśli masa będzie bardzo płynna to należy dodać 2-3 łyżki mąki ryżowej lub gryczanej.
6. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, a keksówkę (25x12 cm) wyłóż papierem do pieczenia.
7. Gotowe ciasto przelej do keksówki i wstaw do piekarnika na ok. 45min. Gotowy chlebek warto trzymać jeszcze 15 min. w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami. Po wystudzeniu ciasto należy wyjąć na kratkę lub deskę. Kroić dopiero po wystudzeniu.

### Wskazówki \*

1. Zamiast jogurtu krowiego można wykorzystać kokosowy/sojowy/owsiany
2. Ksylitol można zamienić na syrop klonowy/erytrytol – ilość zależy od tego jak bardzo były dojrzałe i słodkie użyte banany
3. Olej roślinny - ryżowy / z pestek winogron / kokosowy).

**Smacznego!**