



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=Qa4N0Q937Yc>

Ingredientes

- 2 tazas de avena sin gluten
- 2 plátanos de canarias
- 2 huevos
- 1 taza de yogurt griego
- 2 ó 3 cucharaditas de miel
- 1/2 cucharadita de levadura sin gluten
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla sin gluten
- 1 pizca de sal
- media taza de chips de chocolate sin gluten

glotoness
sin gluten



En un vaso de batidora echamos 2 tazas de avena sin gluten, dos plátanos de Canarias, 2 huevos, 1 taza de yogur griego, 3 cdtas de miel, 1/2 cdta de levadura sin gluten, 1/2 cdta de bicarbonato, 1/2 cdta de esencia de vainilla sin gluten y una pizca de sal.



Batimos todo bien, de arriba a abajo.



Añadimos chips de chocolate sin gluten.



En un molde previamente aceitado, echamos la mezcla sin rebosarlo. Añadimos más chips de chocolate sin gluten por encima.
¡A los Glotonos nos encanta el chocolate!



Al horno precalentado a 180 grados durante 15 minutos a 180 grados.



Para comprobar que estén hechos, metemos un palillo y ha de salir limpio.
¡Y listo!