Babeczki owsiano-orzechowe z bananami i wiśniami w syropie

stopaa

Polecane na: **ciasta, desery, lunchbox, śniadanie**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- płatki owsiane - 1 szklanka
- orzechy włoskie - 100 g
- cukier - 1/2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- jajka - 2 szt.
- masło - 50 g
- mleko - 1 szklanka
- banany (najlepiej bardzo dojrzałe) - 2 szt.
- wiśnie w syropie - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Orzechy rozdrobnić, płatki owsiane zemleć na mąkę. Wszystkie suche składniki ze sobą połączyć.
Włączyć piekarnik, by rozgrzał się do 180 stopni.

KROK 2: Masło roztopić i poczekać aż ostygnie. Banany rozgnieść widelcem, wiśnie odsączyć na sitku od syropu. Wszystkie 'mokre' składniki oprócz wiśni wymieszać.

KROK 3: Połączyć składniki mokre i suche, na końcu dodać wiśnie.

KROK 4: Nakładać do foremek i piec
w piekarniku w 180 stopniach ok 20-25 minut.
Pierwsze 10 minut piekłam na programie 'dół',
następnie włączyłam termoobieg.