Ciasteczka bananowe

nothing4real

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- płatki owsiane - 1 szklanka
- banan - 2 szt.
- żurawina - do smaku
- zarodki pszenne - do smaku
- ostropest - do smaku
- siemię lniane - do smaku
- płatki migdałów - do smaku
- masło - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Do tych ciastek można tak naprawdę dodać dowolne składniki .Najważniejsza jest baza z bananów i płatków owsianych ,reszta należy już tylko do waszej wyobraźni :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banany rozgnieć w miseczce na gładką masę (postaraj się, aby było w niej jak najmniej grudek)

KROK 2: Do masy bananowej dodaj płatki owsiane (dla lepszego smaku można je wcześniej uprażyć na patelni) ,żurawinę oraz płatki migdałów i masło

KROK 3: W końcowej fazie należy zagęścić masę zarodkami pszennymi i ostropestem .Dodaj ich wedle uznania ,tak aby masa miała zwarta konsystencje możliwą do uformowania na blaszce

KROK 4: Wymieszaj wszystko i na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia formuj ciastka (u mnie okrągłe jednak można nadać im zupełnie inny kształt) za pomocą łyżki

KROK 5: Piecz w temperaturze 180 °C przez około 15 min aż do zarumienienia ciastek