



## Banana bread dietetică

Pași: 4

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

3	banane	2	ouă
2 căni	de fulgi de ovăz	1/4 cană	sirop de arțar
1 linguriță	esență de vanilie	1 plic	praf de copt

### Mod de preparare

Banana bread dietetică este delicioasă și o poți servi alături de un pahar cu lapte sau ceai, dar și cu o porție mică de înghețată.

**Pasul 1.** Încinge cuptorul la 180°C și unge tava de chec cu unt și făină.

**Pasul 2.** Pune fulgii de ovăz în blender și amestecă până când sunt mărunțiți. Aduagă bananele tăiate bucăți și restul ingredientelor. Amestecă până când compoziția este omogenă.

**Pasul 3.** Toarnă compoziția în tavă și pune felii de banană pe suprafața prăjiturii.

**Pasul 4.** Lasă la copt 35-40 de minute. După ce este gata, lasă checul să se răcească înainte să-l servești.

**Creează momente memorabile în jurul mesei! Alege ingrediente de calitate din ofertele noastre și bucură-te de savoare autentică a preparatelor tale.**

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

Banana bread dietetică

Stand 31.08.2023