

Owsiane ciasteczka bananowe z czekoladą



Autor: **slicznotka2611**
Przepisów: **30** Ocena: **68**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 3 dojrzałe banany
- 50 ml ciepłej oliwy z oliwek
- kilka kropel aromatu waniliowego
- 2 filiżanki* płatków owsianych
- 2/3 filiżanki* zmielonych migdałów
- 1/3 filiżanki* wiórek kokosowych
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1/4 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 g małych czekoladowych perełek (tzw. chipsów czekoladowych), lub 1 tabliczka gorzkiej czekolady pokrojona w drobną ko
- * filiżanka o pojemności 220 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Banany obrać, rozgnieść widelcem, wymieszać z ciepłą oliwą i aromatem waniliowym.

W osobnej misce wymieszać ze sobą wszystkie suche składniki, tj. płatki, migdały, wiórki, cynamon, sól i proszek do pieczenia. Wymieszać. Do suchych składników dodać banany z oliwą, wymieszać i zagnieść masę. Na końcu dodać czekoladę. Z masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego, lekko rozplaszczać i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstępy między ciasteczkami. Wstawić do piekarnika. Piec ok. 12-15 minut w 175 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: