

ČOKOBANANINI PIŠKOTI

V PIŠKOTIH JE BANANA IN ČOKOLADA! NAJBOLJŠI SO ŠE ISTI DAN, KO SO PEČENI. PRI DELU NAJ TI POMAGA ODRASLA OSEBA!

POTREBUJEMO:

- 1 VELIKO, ZRELO BANANO
- 100 G NAREZANEGA MASLA
- 1 RAZŽVRKLJANO JAJCE
- 100 G RJAVEGA SLADKORJA
- 100 G BELE MOKE
- ½ ŽLIČKE PECILNEGA PRAŠKA
- 50 G OVSENIH KOSMIČEV
- 100 G TEMNE, MLEČNE ALI BELE ČOKOLADE

Pečico segrej na 180 ° C. Pekač namasti z maslom. Banano, maslo, sladkor in jajce v multipraktiku zmelji v gladko zmes.

Dodaj moko, pecilni prašek in ovsene kosmiče. Mešaj, da se poveže.

Zmes preloži v skledo, čokolado nalomi na koščke in vmešaj v zmes.

Na pekač naloži zvrhane žlice testa. Splošči jih in peci 15 – 20 minut. Pusti, da se ohladijo.

Dober tek!