

BANANI PIŠKOTI Z OVSENI MI KOSMIČI IN ARAŠIDI

SKUPAJ S STARŠI POSKUSI NAREJTI BANANINE PIŠKOTE BREZ SLADKORJA. PRIPRAVA JE ZELO ENOSTAVNA, PIŠKOTE PA OKUSNI.



PRIPOMOČKI:

- PLASTIČNA SKLEDA
- VILICA
- TEHTNICA
- NOŽ
- PEKAČ
- 1 LIST PAPIRJA ZA PEKO
- PEČICA

SESTAVINE:

- 2 BANANI (MALO VEČJI)
- 140 G OVSENIH KOSMIČEV
- 30 G ARAŠIDOV ALI GROBO SESEKLJANIH OREHOV (LAHKO TUDI LEŠNIKOV)



POSTOPEK:

NAJPREJ PRIKLOPIMO PEČICO IN JO NASTAVIMO NA 170 °C. NATO OLUPIMO BANANE, JIH NALOMIMO V SKLEDO IN Z VILICO ZMEČKAMO.



DODAMO OVSENE KOSMIČE IN ARAŠIDE (ALI OREHE ALI LEŠNIKE), KI SMO JIH PRED TEM POLJUBNO GROBO NASEKLJALI. ZMEŠAMO V ENOTNO ZMES.



S ČISTIMI ROKAMI ZAJEMAMO MASO, MED DLANMI OBLIKUJEMO KROGLICO (ZA PRIBLIŽNO OREH VELIKO), KI JO MALENKOST SPLOŠČIMO IN BANANINE PIŠKOTE POLAGAMO NA PEKAČ, KI SMO GA OBLOŽILI S PAPIRJEM ZA PEKO. POSKUSITE OBLIKOVATI ČIM BOLJ ENAKOMERNE PIŠKOTE.



PEKAČ Z BANANINIMI PIŠKOTI POLOŽIMO V OGRETO PEČICO IN PIŠKOTE PEČEMO 6-8 MINUT. KO SO PIŠKOTI PEČENI, SO ŠE MALENKOST MEHKI. PUSTIMO JIH NA PEKAČU, DA SE OHLADIJO. KO SO HLADNI, JIH POSTREŽEMO.

UPAM, DA TI BO TA PRIGRIZEK VŠEČ.

Pripravila: učiteljica Pavla