



Banánové sušenky

Dolad'te banánové sušenky k dokonalosti rostlinnou alternativou jogurtu

Alpro bílý

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 190 °C.
2. Všechny ingredience smícháme dohromady a těsto necháme 20 minut odpočívat v lednici.
3. Pečící papír lehce potřeme slunečnicovým olejem. Vytvoříme 12 malých hromádek, minimálně 2 cm od sebe. Pečeme 10 - 15 minut.
4. Po vyndání z trouby dozdobíme rostlinnou alternativou jogurtu Alpro bílý a ovocem a ihned podáváme.



12 kusů



25min



Ingredience

- 2 rozmačkané banány
- 100 g ovesných vloček
- 160 ml rýžového nápoje Alpro
- 30 g nasekaných pekanových (vlašských) ořechů
- Na dozdobení:
- čerstvé ovoce
- Rostlinná alternativa jogurtu Alpro bílý

Vyrobeno z

Alpro bílý



Alpro rýžový nápoj

