ДЕСЕРТ

Бананови кексчета с овесени ядки

Меки бананови кексчета с овесени ядки и настъргана ябълка, без добавена захар. Ароматни от канелата и достатъчно нежни за първите десерти след 10-ия месец.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 17 мин **Общо:** 32 мин **Порции:** 6
Възраст: От 10 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Яйца, Глутен

Съставки

- 1 голям зрял банан
- 1 малка ябълка, настъргана
- 1 яйце
- 1/2 ч.ч. фини овесени ядки
- 1/4 ч.ч. пълнозърнесто брашно (или обикновено брашно)
- 1/2 ч.л. канела
- 1/4 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. зехтин или кокосово масло (по избор)

Начин на приготвяне

1. Подготовка на сместа: В голяма купа намачкайте банана с вилица, докато стане на гладко пюре. Към него добавете настърганата ябълка и разбийте яйцето. След това добавете овесените ядки, брашното, бакпулвера и канелата. Разбъркайте всичко до получаване на хомогенна смес.
2. Подготовка на формичките: Загрейте фурната на 180°C. Намажете леко с мазнина формичките за мъфини/кексчета или използвайте силиконови формички, за да избегнете залепването.
3. Пълнене на формичките: Разпределете сместа във формичките, като ги запълните до около 2/3 от обема им.
4. Печене: Печете за около 15-18 минути или докато се надигнат и станат леко златисти отгоре. Проверете с клечка за зъби - ако излиза суха, кексчетата са готови.
5. Охлаждане и сервиране: Оставете кексчетата да се охладят напълно, преди да ги сервирате на вашето мъниче. Те са меки и лесни за хапване с малките ръчички.

Съхранение

- Съхранявайте банановите кексчета в плътно затворен съд в хладилник до 3 дни; кексчетата ще станат влажни и меки при по-дълго съхранение.

Замразяване

- Замразете кексчетата поотделно или в торба за замразяване до 2 месеца; размразете в хладилник и, ако желаете, леко затоплете, за да възстановите мекотата.

Съвети

- Бананът прави кексчетата сладки и меки, ябълката им дава сочност, а овесените ядки им придават приятна плътност. Без добавена захар, тези кексчета са подходящи за малки деца, които се нуждаят от естествени и балансирани вкусове.
- Това е вкусен и полезен десерт за вашето дете.
