ДЕСЕРТ

# Кексчета с банан и овес



Кексчета с банан и овес, меки, ароматни и подходящи за деца над 1 година. Ухаят на неделна сутрин. Бананът дава естествена сладост, а овесът прави всяка хапка спокойна и лесна.

---

**Подготовка:** 15 мин **Готвене:** 22 мин **Общо:** 37 мин **Порции:** 10
**Възраст:** Над 1 година **Трудност:** Лесно

---

**Съдържа алергени:** Млечни продукти, Яйца, Глутен

## Съставки

- 2 добре узрели банана
- 2 яйца
- 100 гр. овесени ядки
- 80 гр. брашно
- 120 гр. кисело мляко
- 40 мл. зехтин
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. канела
- 1 щипка сол

## Начин на приготвяне

1. Подготовка: Загрейте фурната на 180°C и подгответе форма за мъфини с хартиени чашки.
2. Пюриране: Намачкайте бананите с вилица до гладка смес.
3. Смесване: Добавете яйцата, киселото мляко и зехтина, после разбъркайте добре.
4. Сухи съставки: Прибавете овеса, брашното, бакпулвера, канелата и солта.
5. Печене: Разпределете сместа във формите и печете 20-22 минути до суха клечка.
6. Охлаждане: Оставете кексчетата да изстинат добре преди поднасяне.

## Съхранение

- Дръжте ги в кутия в хладилник до 3 дни и ги затопляйте леко преди поднасяне.

## Замразяване

- Замразете напълно изстиналите кексчета в плик или кутия до 2 месеца.
- Размразявайте ги в хладилник и ги затоплете кратко във фурна.

## Съвети

- Ако бананите са много узрели, кексчетата стават още по-сладки без допълнителна захар.