ДЕСЕРТ

Меки бисквитки с банан и рожков

Меки бананови бисквитки с рожков за деца над 1 година. Стават бързо, без дълго планиране и без много съдове за миене. С нежната сладост на банана, леко какаовия вкус на рожкова и мекотата на овесените ядки тези бисквитки са удобна закуска при внезапен глад или за следобед.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 12 мин **Общо:** 22 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Глутен, Ядки

Съставки

- 1 добре узрял банан
- 1/2 ч.ч. фини овесени ядки
- 1 ч.л. рожков на прах
- 1 ч.л. кокосово масло или меко краве масло
- 1 с.л. кокосови стърготини (по желание)
- Щипка канела

Начин на приготвяне

1. Смесване на съставките: В купа намачкайте банана с вилица до гладка текстура. Добавете овесените ядки, рожкова, кокосовото масло, канелата и по желание - кокосовите стърготини. Разбъркайте добре до получаване на лепкава и лесна за оформяне смес.
2. Оформяне на бисквитките: С помощта на чаена лъжичка взимайте от сместа и оформяйте малки топчета. Поставете ги върху хартия за печене и леко ги сплескайте с пръсти.
3. Печене: Изпечете в предварително загрята фурна на 180°C за около 10-12 минути, докато леко се зачервят и стегнат.
4. Сервиране: Оставете да изстинат напълно, преди да поднесете.
5. По желание: За по-плътна текстура можете да добавите 1 ч.л. смлени орехи или бадеми, ако детето е над 2 годинки и няма прояви на алергия. А за по-изразен вкус една щипка ванилия ще балансира аромата на рожков.

Съхранение

- Съхранявайте готовите бисквитки в плътно затворена кутия до 2 дни на стайна температура или до 4 дни в хладилник.
- Бисквитките остават меки и приятни за дъвчене, ако са защитени от влага в плътно затворена опаковка.

Замразяване

- Замразете бисквитките до 1 месец, наредени в един слой на табла и след това в торбичка за фризер или кутия. При нужда ги размразете на стайна температура 15-20 минути преди сервиране.

Съвети

- С малко банан и рожков обикновените съставки се превръщат в меки бисквитки.
