ДЕСЕРТ

Меки курабийки с извара



Меки курабийки с извара и нотка лимон - леки, нежни и не прекалено сладки. Подходящи за деца над 10-12 месеца, когато яйцето и млечните продукти вече са въведени.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 17 мин **Общо:** 27 мин **Порции:** 8
Възраст: От 10 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 100 гр. извара (мека, неподсолена)
- 1 яйце
- ½ зрял банан, намачкан
- 3-4 с.л. брашно
- 1 ч.л. настъргана лимонова кора
- Щипка бакпулвер

Начин на приготвяне

1. Приготвяне на тестото: В купа поставете изварата, яйцето и намачкания банан и разбъркайте добре, докато получите гладка смес. Добавете брашното, лимоновата кора и бакпулвера. Разбъркайте отново, докато се получи гъсто и меко тесто.
2. Оформяне на курабийките: Покрийте тава с хартия за печене. С помощта на лъжица оформете малки купчинки от тестото, като оставяте малко разстояние между тях.
3. Печене: Поставете тавата в предварително загрята фурна на 180°C и печете около 15-18 минути, докато курабийките станат леко златисти.
4. Охлаждане: Оставете курабийките да се охладят леко и ги поднесете като закуска, следобедна хапка или малко домашно лакомство.
5. По желание: Ако желаете да разнообразите рецептата, можете да добавите настъргана ябълка, малко намачкан банан или щипка канела или ванилия за по-богат аромат. Фино смлени овесени ядки също могат да заменят част от брашното и да добавят повече фибри.

Съхранение

- Съхранявайте печивата в затворена кутия в хладилник до 3-4 дни. През първия ден останалите могат да станат още по-меки благодарение на влагата от изварата.
- За дълго съхранение дръжте в плътно затворена кутия с хартия между слоевете, за да предотвратите слепването.

Замразяване

- Замразете напълно охладените печива във фризер до 1 месец в херметична торба. Размразете при стайна температура 30-45 минути преди сервиране.

Съвети

- Леки, ароматни и приготвени с малко съставки, тези курабийки разнообразяват детското меню. Подходящи за закуска, следобедна хапка или малко домашно лакомство, те доказват, че вкусните рецепти не трябва да бъдат сложни.
