ДЕСЕРТ

Печени бананови шайби с канела



Печени бананови шайби с канела, бърз и естествено сладък снакс за малките. Бананът осигурява енергия, а канелата добавя нежен аромат без нужда от захар. Лекото печене прави текстурата мека и лесна за хапване. Подходящи са за малки деца и бебета над 8-10 месеца.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 10 мин **Общо:** 15 мин **Порции:** 2
Възраст: От 8 месеца **Трудност:** Лесно

Алергени: без основни алергени

Съставки

- 1 узрял банан
- Щипка канела

Начин на приготвяне

1. Подготовка: Нарежете банана на равни шайби, не много тънки, за да останат меки след печене.
2. Подреждане: Подредете шайбите върху тава, покрита с хартия за печене, като оставите малко разстояние между тях.
3. Овкусяване: Поръсете леко с канела за допълнителен аромат.
4. Печене: Поставете в предварително загрята фурна на 180°C и печете около 10-12 минути, докато леко се карамелизират и станат златисти.
5. Охлаждане: Оставете да се охладят леко преди сервиране, за да бъдат удобни за хапване.

Съхранение

- Съхранявайте печените банани в плътно затворен съд в хладилника до 24 часа, но най-добре ги консумирайте в деня на приготвяне, тъй като текстурата им става по-мека и влажна.

Съвети

- Тези малки бананови шайби показват колко лесно можете да приготвите нещо вкусно и полезно у дома. Без излишни съставки.