

# Banansnack med blåbær

16 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

100 g havregryn

30 g kokosmel

1 banan

1 æg

35 g økologiske blåbær (fra frost)

15 g smør

## Beskrivelse

Smelt smørret.

Bland havregryn og kokosmel i en skål. Mos bananen med en gaffel og rør den i. Tilsæt æg og blåbær. Mas blåbærrene lidt med en ske. Hæld den smeltede smør i og rør dejen sammen.

Form dejen med hænderne til valnødestore kugler. Sæt dem på bageplade med bagepapir og tryk dem flade.

Bag dem ved 180 grader varmluft i ca. 12-15 minutter til de er gyldne i kanten.

Lad dem afkøle før servering. Opbevares i en lufttæt beholder. Smager bedst samme dag som de er bagt.