

Воздушное бананово-овсяное печенье



На 100 грамм:
Калорийность: **315,42 ккал.**
Белки: **3,33 г.**
Жиры: **18,34 г.**
Углеводы: **35,07 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vozdushnoe-bananovo-ovsyano-pechene/>

Простое, воздушное, легкое в приготовлении печенье на кукурузной муке с добавлением клюквы!

Ингредиенты:

- сода 1 ч. л
- растительное масло рафинированное стакана
- бананы 3 шт
- сахар коричневый 75 г
- кукурузная мука 75 г
- клюква вяленая 2 горсти
- овсяные хлопья 1 стакан

Приготовление:

Овсяные хлопья измельчаем в блендере.

Добавляем масло, соду, сахар и порезанные на кусочки бананы и снова смешиваем.

Выливаем тесто из блендера в емкость для смешивания и добавляем кукурузную муку.

Вмешиваем клюкву.

На противень, застеленный бумагой для выпечки, выкладываем печенье и отправляем в разогретую на 180С духовку на 15-20 минут.

Печенье готово :)

Быстро, вкусно и полезно.