Вовк Алексей,

группа № 1 «Мультяшки»

***Овсяно-банановое печенье.***

Печенье из банана и овсянки — это десерт, который не навредит здоровью и зарядит организм необходимой энергией на весь день. Такое печенье — это идеальный перекус!

**Ингредиенты:**

Бананы - 2 Шт

Овсяные хлопья - 1 Стакан

Мёд - 1 Ст. ложка

Сливочное масло - 50 Гр

Кокосовая стружка для посыпки-3 ст.ложки

Шаг 1: Бананы очищаем от кожуры и нарезаем кусочками. Перекладываем их в миску и при помощи блендера превращаем в банановое пюре.

Шаг 2: Половину стакана овсяных хлопьев измельчаем в блендере так, чтобы получилась мелкая крошка, но не овсяная мука.

Шаг 3: Высыпаем к банановому пюре измельченные и целые овсяные хлопья и растопленное сливочное масло.

Шаг 4: Добавляем мёд и тщательно перемешиваем.

Шаг 5: Кладем на противень пекарскую бумагу и выкладываем на него бананово-овсяную массу ложкой, формируя круглые или овальные печенья.

Шаг 6: Разогреваем духовку до 180 градусов, запекаем печенье 30 минут до образования золотистой корочки.

Шаг 7:Готовое печенье можно посыпать кокосовой стружкой и подавать к столу!

**Вкусно и полезно! Приятного аппетита!**