



Czekoladowe Babeczki Owsiane



całkowity czas
30 min



trudność
łatwy



czas przygotowania
15 min



Czas gotowania
15 min

Składniki

Dla 2 porcji

- 0.5 dużego, dojrzałego banana (zgniecionego)
- 50 g płatków owsianych (drobno zmielonych) ($\pm\frac{1}{2}$ szklanki)
- 60 ml dowolnego mleka ($\pm\frac{1}{4}$ szklanki)
- 1 jajko
- 15 ml kakao w proszku (± 1 łyżka)
- 15 ml syropu klonowego (± 1 łyżka)
- 5 ml ekstraktu waniliowego (± 1 łyżka)
- 2 ml proszku do pieczenia ($\pm\frac{1}{2}$ łyżeczki)

- 2 ml cynamonu w proszku ($\pm\frac{1}{2}$ łyżki)
- 1 ml soli ($\pm\frac{1}{4}$ łyżeczki)
- 45 ml wiórków czekoladowych (opcjonalnie) (± 3 łyżki)

Etapy przygotowania

- 01** Rozgrzej Air Fryer do temperatury 165°C.
- 02** Nasmaruj dwie 235 ml foremki do pieczenia (średnica nie może być większa niż 8,9 cm).
- 03** Dodaj wszystkie składniki do średniej miski i wymieszaj do połączenia.
- 04** Wlej ciasto owsiane do przygotowanych foremek i umieść w koszu Air Fryer i piecz przez 13-15 min.

Dodatkowe informacje

Wskazówka:

*Użyj SuperSonic Rozdrabniacza, aby szybko i łatwo zmielić płatki owsiane do konsystencji mąki.