

Ο Αρμούδος έχασε τα χρώματά του.
Μπορείς να του τα δώσεις πίσω εσύ;



5+



ΜΕΤΟΙΧΜΙΟ

Πολλή αταστασία!
Κύμλωσε ό,τι δε βρίσμεται στη σωστή θέση.
Εσύ βάζεις τα πράγματα στη θέση τους
πριν κοιμηθείς ή πριν πας βόλτα;



5+



ΜΕΤΟΙΧΜΙΟ

Φτιάξε τα δικά σου μπισυότα για να υεράσεις τους φίλους σου.

Προετοιμασία

15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος

15 λεπτά

Συνολικός χρόνος

30 λεπτά

Υλικά για ένα ταψί

- 3 ώριμες μπανάνες
- 100 γρ. φιστικοβούτυρο
- 100 γρ. αλεύρι ολικής
- 150 γρ. αλεύρι βρόμης
- 1 ½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 2 κ.γλ. κανέλα
- κομματάκια σοκολάτας (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Απλώνουμε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί και ανάβουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.

Με ένα πιρούνι πολτοποιούμε τις μπανάνες.

Προσθέτουμε το φιστικοβούτυρο και ανακατεύουμε καλά.

Συνεχίζουμε με τα άλευρα, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα.

Τέλος, προσθέτουμε αν θέλουμε τα κομματάκια σοκολάτας και ανακατεύουμε ξανά με τη σπάτουλα.

Με ένα κουτάλι παγωτού παίρνουμε κομμάτια από τη ζύμη και τα μεταφέρουμε στο ταψί.

Πλάθουμε ελαφρώς τα κομμάτια ζύμης σε μπαλάκια και τα πατάμε λίγο. Βάζουμε το ταψί στη μεσαία θέση του φούρνου και ψήνουμε για περίπου 15 λεπτά.

5+

Αφήνουμε να κρυώσουν καλά και απολαμβάνουμε!



Αναζητήσε και άλλες γευστικές συνταγές της Ελένης Κατσούνη στο littlehandsblw.com

