

ANIA STARMACH

Owsianka niebanalna

Co kupić?

- 200ml mleka
- 1 szklanka płatków owsianych błyskawicznych
- 1 łyżka rodzynek
- 1 łyżka suszonej żurawiny
- 1 łyżka wiórków kokosowych
- 1 jajko
- 1 garść orzechów włoskich
- 2 banany
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżeczki masła
- 4 łyżki cukru
- 0.5 łyżeczki cynamonu
- 0.5 łyżeczki proszku do pieczenia

Jak przygotować?

1. Mleko zagotuj z cukrem, przelej je do miski. Dodaj płatki owsiane i poczekaj, aż napęcznieją.
2. Do miski dodaj pokrojone banany, posiekane orzechy, wiórki kokosowe, cynamon, proszek do pieczenia, żurawinę, rodzynki i jajko.
3. Całość wymieszaj i przełóż do żaroodpornych foremek.
4. Wstaw do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 15–20 minut. Tuż przed podaniem polej owsiankę odrobiną miodu.