בראוניז בננות

דיאנה יוסף



- **<u>מצרכים</u>**
- 3 בננות בשלות מאוד
- שוט שוקו או מנת אספרסו
- 70 גרם שוקולד צ'יפס
- 70 גרם פקאנים קצוצים גס
- 2 כפות שמן זית
- 1/3 כוס מייפל טבעי
- 2 ביצים
- 1/2 כוס קוואקר דק
- 2 כפות קקאו
- קורט מלח

<u>אופן ההכנה:</u>

1. מחממים תנור ל־180 מעלות טורבו.
2. מועכים היטב את הבננות בקערה גדולה.
3. מוסיפים את כל שאר המרכיבים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ומשטחים את התערובת.
5. אופים כ־35 דקות, עד שהבראוניז מתייצבים אך נשארים רכים ושוקולדיים במרכז.
6. מצננים מעט, חותכים לריבועים ומגישים.

בתאבון!