

Bonžita (na zdraviji nacin)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 cašeovsenih pahuljica**
- **3 cašejecmenih pahuljica**
- **1 cašakokosovog brašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 vanilin šecer**
- **2zrele banane**
- **1jabuka (veca)**
- **3 jajeta**
- **100 gsuvog groža**
- **100 gbadema (ili oraha, lešnika)**
- mleko po potrebi

Priprema

Pahuljice malo usitniti u secku, dodati im kokosovo brašno, vanilin šecer i prašak za pecivo. Badem malo prepeci pa i njega usitniti i dodati suvim sastojcima.

Banane ispasirati viljuškom pa dodati smesi. Suvo grože malo potopiti u vodi pa iscediti. Jabuku oljuštiti i iseci je na sitne kockice i dodati smesi zajedno sa suvim grožem.

Umutiti 3 jajeta i sve sjediniti. Postepeno dodavati mleko (po potrebi). Smesa ne sme biti previše vodena, ali ni suva.

U modle za projice (koristiti korpice) stavljati 2/3 smese, i peci 20-25 minuta.(zavisno od rerne). Od ove kolicine izau 24 bonžite.

Savet

Ako želite da pahuljice ostanu cele, morate ih na kratko držati u vodi. Po želji, pre peenja ih možete posuti cimetom. Ko voli dosta slatko, može svemu dodati šeer ili med. Prijatno.