

## ***Krofnice od bundeve***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** pecene bundeve
- **5** belanaca
- **1** jaje
- **100 g** ovsenih pahuljica
- **100 g** gražanog brašna
- **1** banana
- **100 g** šecera
- **1** kesica praška za pecivo

### **Priprema**

Iseckati bundevu na kockice. Staviti je u blender sa bananom i jogurtom. U ciniji umutiti belanca, jaje i šecer. Onda dodati izblendiranu bundevu i bananu. Dobro umutiti. Dodati ovsene pahuljice, ražano brašno, prašak za pecivo i umutiti. Podmazati sa malo kokosovog ulja modlu za krofnice ili za mafine. Staviti do pola smese. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**