

Bonžita (na zdraviji način)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 **caše**ovsenih pahuljica
- 3 **caše**jecmenih pahuljica
- 1 **caša**kokosovog brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 2 zrele banane
- 1 jabuka (veća)
- 3 jajeta
- 100 g suvog grožđa
- 100 g badema (ili oraha, lešnika)
- mleko po potrebi

Priprema

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

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

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.