Banana mafini bez brašna

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** vece banane
- **6** jaja
- **1 prsohvat** sode bikarbone
- **1 prsohvat**praška za pecivo
- **1 cašа**jagoda
- **1 cašа**malina
- **1 kašicica**cia semenki
- **malo**ulja

Priprema

Rernu zagrejati na 150 stepeni. Banane izgnjeciti viljuškom, potom dodati 3 jajeta, pa umutiti mikserom. Dodati još 3, mutiti, dodati cia semenke.

Jagode iseckati na sitnije kockice. Kalupe za mafine premazati sa par kapljica ulja. U svaki kalup sipati po malo smese. Dodati po malo voca (ja sam odvojeno stavljala jagode i maline), pa dosuti skoro do vrha smesu.

Peci oko 15 minuta na 150 stepeni. Kada lepo porumeni, gotove su. Mafine ostaviti 5 minuta, da se malo prohlade, pa onda vaditi iz kalupa.

Mafini nemaju dodatka šecera niti brašna. Pogodni su kako za decu tako i za sve one koji su na dijeti. Ukusnu i dostupni za jelo bez griže savesti.

Savet

Od ove koliine, dobila sam 18 mafina. Prijatno! :)