

VEGÁN BANÁNOS-ALMÁS SÜTEMÉNY

Hozzávalók:



- 2,5 csésze **Mevalia Bread Mix**
- 1 zacskó sütőpor
- 2 banán
- 2 alma (az olaj helyettesítésére is kiváló)
- datolya vagy datolyapaszta (cukor helyett, fokozatosan adjuk hozzá, hogy ne legyen túl édes)
- vanília aroma
- növényi tejhelyettesítő ital
- fahéj
- tetszőlegesen az ízesítéshez: **Mevalia Chocotino**, kakaó, juharszirup

A morzsához:

- vegán vaj (alsan növényi vaj)
- kristály- vagy barnacukor
- gesztenye (vagy finomra aprított mandula)
- Mevalia Bread Mix
- fahéj

Elkészítés:

1. Keverjük össze az almát, a datolyát a növényi tejhelyettesítővel
2. Keverjük össze a MEVALIA BREAD MIX-et a sütőporral és a fahéjjal
3. Dolgozzuk össze az előzőekben elkevert gyümölcsöket a száraz keverékkel, adjuk hozzá a vanília aromát, tetszés szerint az egyéb ízesítő anyagokat
4. Öntsük a masszát és kenyérsütő formába, és tegyük a fenti hozzávalókból elkészített morzsát a tetejére
5. Tegyük 180 °C-ra előmelegített sütőbe, és süssük 30 percig.

Jó étvágyat! :)