



Oppskriften gir ca. 15 kjeks

Du trenger

- 2 modne bananer
- 3–4 dl lettkokte havregryn
- noen biter mørk sjokolade (eller hakkede nøtter, kokosmasse, tørket frukt eller liknende)

Slik lager du banankjeks

1. Sett ovnen på 175 grader.
2. Mos bananen med en gaffel til alle klumpene er borte.
3. Bland i havregryn gradvis, og prøv deg frem til en passende konsistens.
4. La blandingen stå i noen minutter.
5. Hakk sjokoladen og ha den i deigen.
6. Form kuler av deigen og fordel disse på bakepapiet. Bruk gjerne en teskje til å lage kulene, og trykk dem deretter flate.
7. Stek kjeksene i 10–15 minutter, til de er gylne.