LINDA BEN

Sykurlausar banana og súkkulaði bollakökur



Eldunartími

40 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Þið eigið eftir að elska þessar sykurlausu banana og súkkulaðibollakökur en þær eru svo góðar! Þær eru svo ótrúlega mjúkar og flöffý.

Sykurlausar banana og súkkulaði bollakökur

- 3 þroskaðir bananar
- 200 g haframjöl
- 2 egg
- 50 g kókosolía
- 1 tsk vanilludropar
- 1 tsk matarsódi
- 1 tsk lyftiduft
- 1 tsk kanill
- 200 g bláber
- 100 g sykurlaust Síríus rjómasúkkulaði

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Stappið bananana í skál þar til þeir eru orðnir að mauki, bætið þá eggjum, harfamjöli, bræddri kókosolíu, vanilludropum, matarsóda, lyftidufti og kanil út í skálina og hrærið öllu vel saman.
3. Skerið sykurlausa rjómasúkkulaðið gróft niður og blandið saman við ásamt bláberjunum.
4. Setjið pappírsbollakökuform í bollaköku álbakka og skiptið deiginu á milli formanna. Bakið í 25 mín eða þar til kökurnar eru aðeins byrjaðar að brúnast.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.