|  |  |
| --- | --- |
| Базовый рецепт:* 100 г овсяных хлопьев
* 1 средний банан (около  170 г с кожурой)
* 30 г яблочного пюре
* 60 г банановых чипсов
* 30 г сухофруктов
* 50 г жаленого арахиса
 | Приготовление:Банан очистить от кожуры и размять вилкой до состояния пюре, добавить яблочное пюре. Всыпать в полученную смесь все сухие ингредиенты. Тщательно перемешать, чтобы все сухие ингредиенты были покрыты пюре. Выстелить прямоугольную форму пергаментом, туда выложить полученную смесь, утрамбовать. Смесь должна ровным слоем покрыть дно. Поставить в духовку на 180 градусов на 30 минут (время может меняться в зависимости от духовки, поэтому следует смотреть, когда она станет золотистого цвета). Когда наши батончики приготовятся, достать их для остывания и последующей нарезки. Нарезать лучше именно остывшую массу. |

