



עוגת בננה שוקולד טבעונית

מצרכים:

- 3 בנות בשלות
- 100 גר' שמן קוקוס
- 1 כוס סוכר
- 1/2 כוס רסק תפוחים
- 1 כוס חלב צמחי
- קורט מלח
- 2 כוסות קמח כוסמין
- 2 כפיות אבקת אפיה
- 1 חבילת שוקולד מריר חתוך לקוביות

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.

מכניסים לקנקן הויטמיקס את כל המצרכים למעט השוקולד.

מעבדים במהירות גבוהה עד לקבלת בלילה אחידה.

שופכים מחצית מהבלילה לתבנית אפיה. מפזרים את קוביות השוקולד. מוסיפים את יתרת הבלילה.

מכניסים לתנור לכשעה.

ניתן לפזר מעל שברי שקדים וקינמון.

בתיאבון!