



Mikrobanaanit

Aineet: 4 banaania
1/2 sitruunan mehu
0,5 dl mantelirouhetta
2 rkl fariinisokeria
1 tl kanelia
kermavaahtoa tai jäätelöä

Valmistus: Kuori ja leikkaa banaanit vinottain paksuiksi viipaleiksi. Laita viipaleet kehän muotoon laakeaan vuokaan.
Valuta sitruunamehu banaanien päälle. Sekoita kuorrutuksen aineet ja ripottele seos banaanien päälle.
Kuumenna mikrossa täydellä teholla kuvun alla n. 3-4 minuuttia. Tarjoa kermavaahdon tai jäätelön kanssa.

www.superkokki.com