

## BANANINO-MANDLJEVI MAFINI

250 g pirine moke

2 jajci

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

ščepec soli

2 zelo zreli banani

1 dl mleka (mandljevo, kokosovo)

50 ml kokosovega jogurta (veganski)

prbl. 40 ml olja

ščepec cimeta

1 žlica ruma

pest mandljev

vrečka pecilnega praška

(lahko dodamo čokoladne koščke)



Potek dela:

Moko, cimet in pecilni prašek zmešamo. V posodi izmerimo količino olja, jogurta in mleka. V dve plastični posodi ločimo jajci na beljaka in rumenjaka. Rumenjaka dodamo sladkor, vanilijev sladkor in mali ščepec soli. Beljaka stepemo v čvrst sneg. Banane olupimo in jih narežemo na drobne koščke. Mandlje grobo narežemo.

Vsebino z rumenjaki mešamo do svetlo rumene barve. Po tem času v zmes presejemo tretjino zmešane moke s pecilnim praškom in vlijemo tretjino odmerjene količine olja z mlekom in jogurtom. Vsebino premešamo in postopek ponovimo še dvakrat. Papirnate košarice nadevamo s pripravljeno zmesjo. Pazimo da pustimo vsaj nekaj milimetrov košarice prazne. Po vrhu potresemo narezane mandlje. Pečico segrejemo na 180 stopinj za 18 minut.