



Леб од интегрално брашно со банана и јогурт

Количина: една векна леб
Време на подготовка: 15 мин
Време на печење: 50-60 мин

$\frac{1}{3}$ чаша растително масло
 $\frac{1}{4}$ чаша мед (не користете мед за деца под 12 месеци)
2 јајца
3 средно зрели банани
200 гр. јогурт
 $\frac{1}{2}$ лажичка екстракт од ванила
250 гр интегрално брашно
1 лажичка цимет (по желба)

СОВЕТИ:



*Додајте неколку сецкани ореви или семиња во смесата, за да додадете здрави масти.

*Децата го сакаат овој банана леб за појадок, намачкан со некои од нивните омилени намази.

*Поттикнете го вашето дете да се вклучи. Дури и малите деца можат да помогнат со мешање на јогурт.

Готвењето со деца е забавно и им помага да изградат многу вештини.



- Загрејте ја рерната на 180°C .
- Намастете сад за печење со големина 11см x 21см и обложете го со хартија за печење.
- Користејќи електричен миксер, измешајте го маслото и медот додека не се измешаат добро. Додадете ги јајцата едно по едно, добро да се измешаат.
- Во посебен сад, испасирајте банани и додадете го јогуртот. Додадете ја мешавината од јајцата, брашното и циметот.
- Истурете ја смесата во подготвениот сад и печете 50 - 60 минути. За да проверите дали е печено тестото, боцнете го со вилушка. Тестото е печено ако не остава трага на вилушката.
- Извадете го од рерната. Оставете да се излади во садот 5 минути пред да го извадите од калапот.