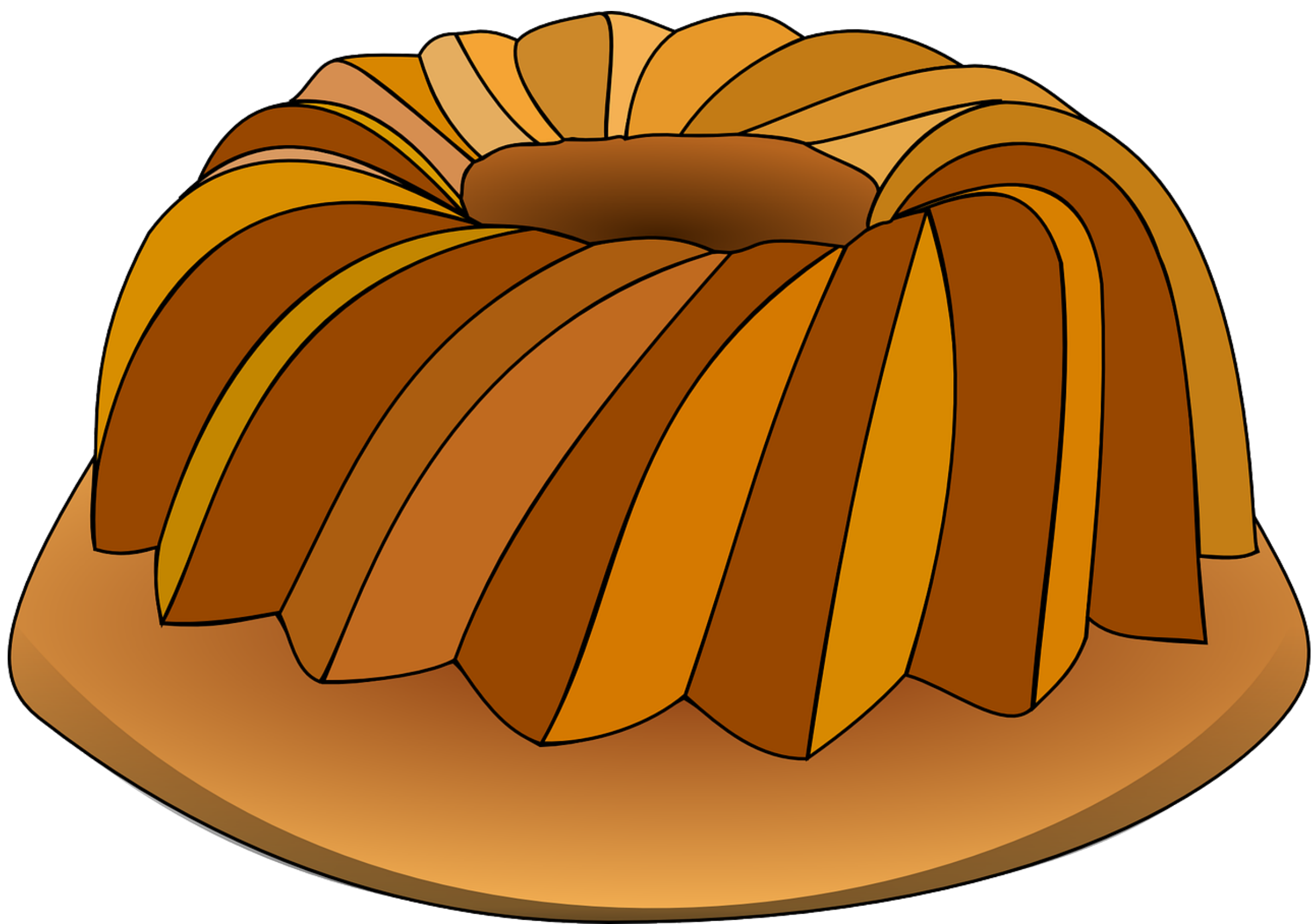


ŁATWA BABA

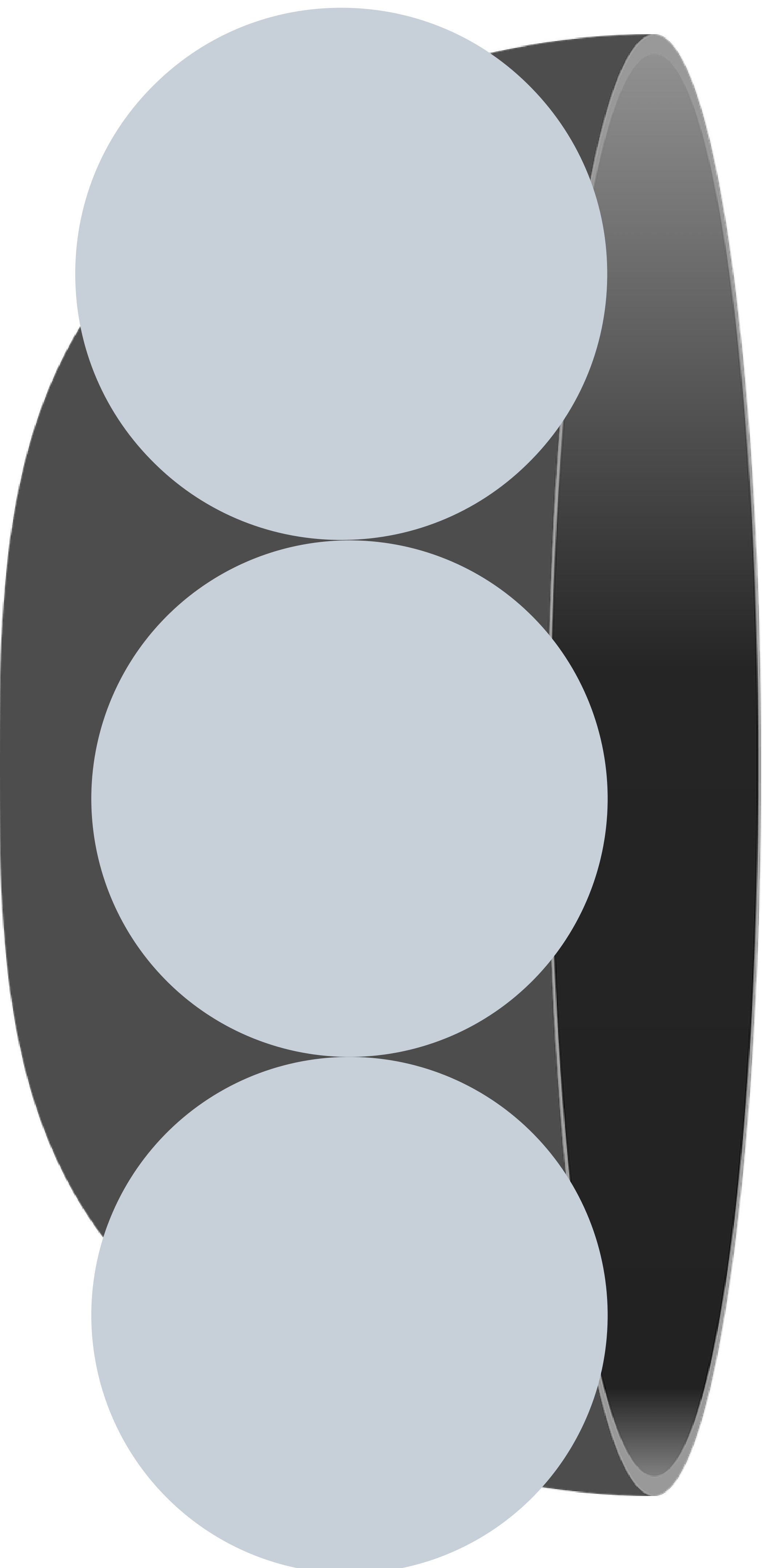
DLA

MALUCHA

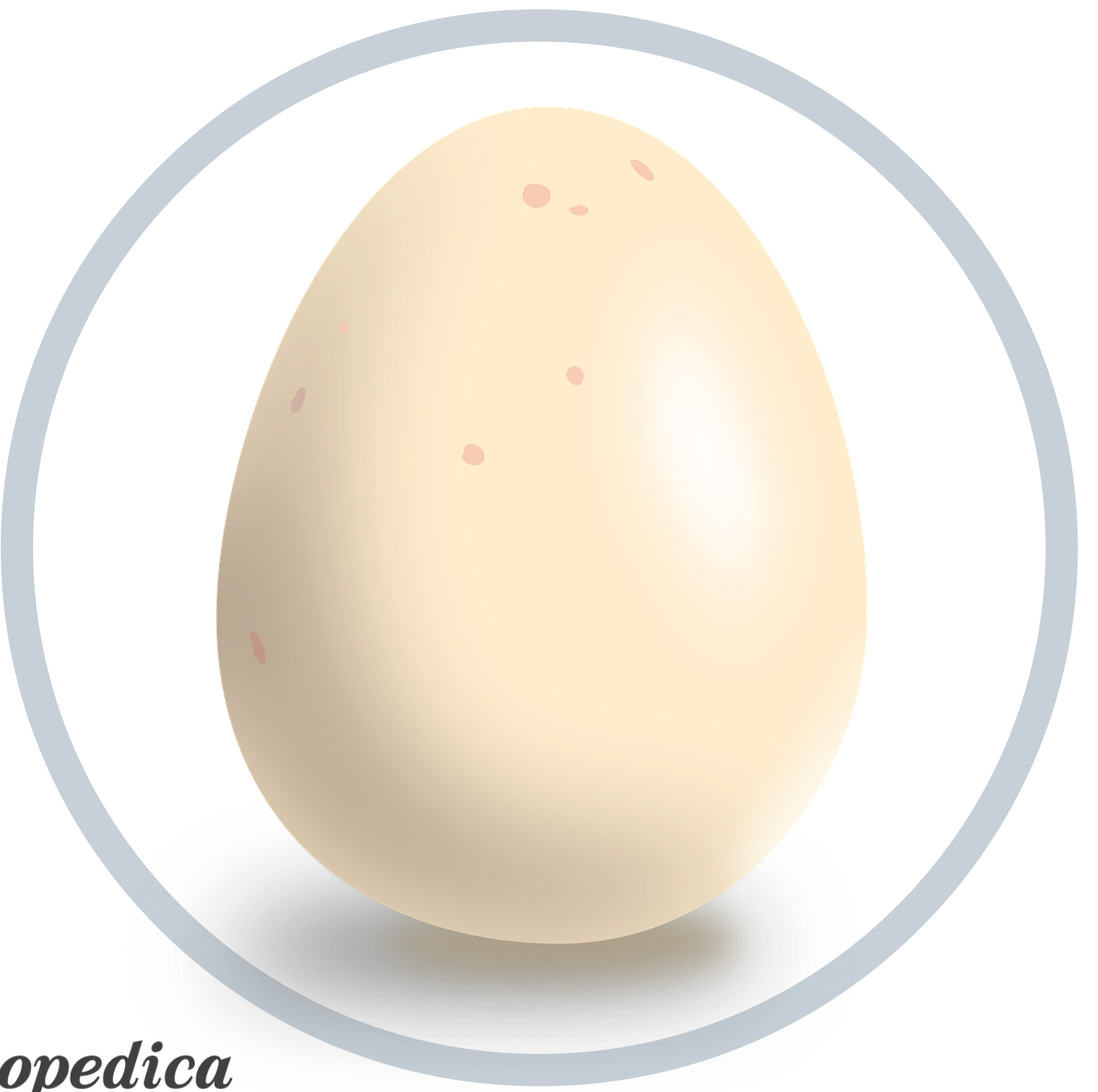
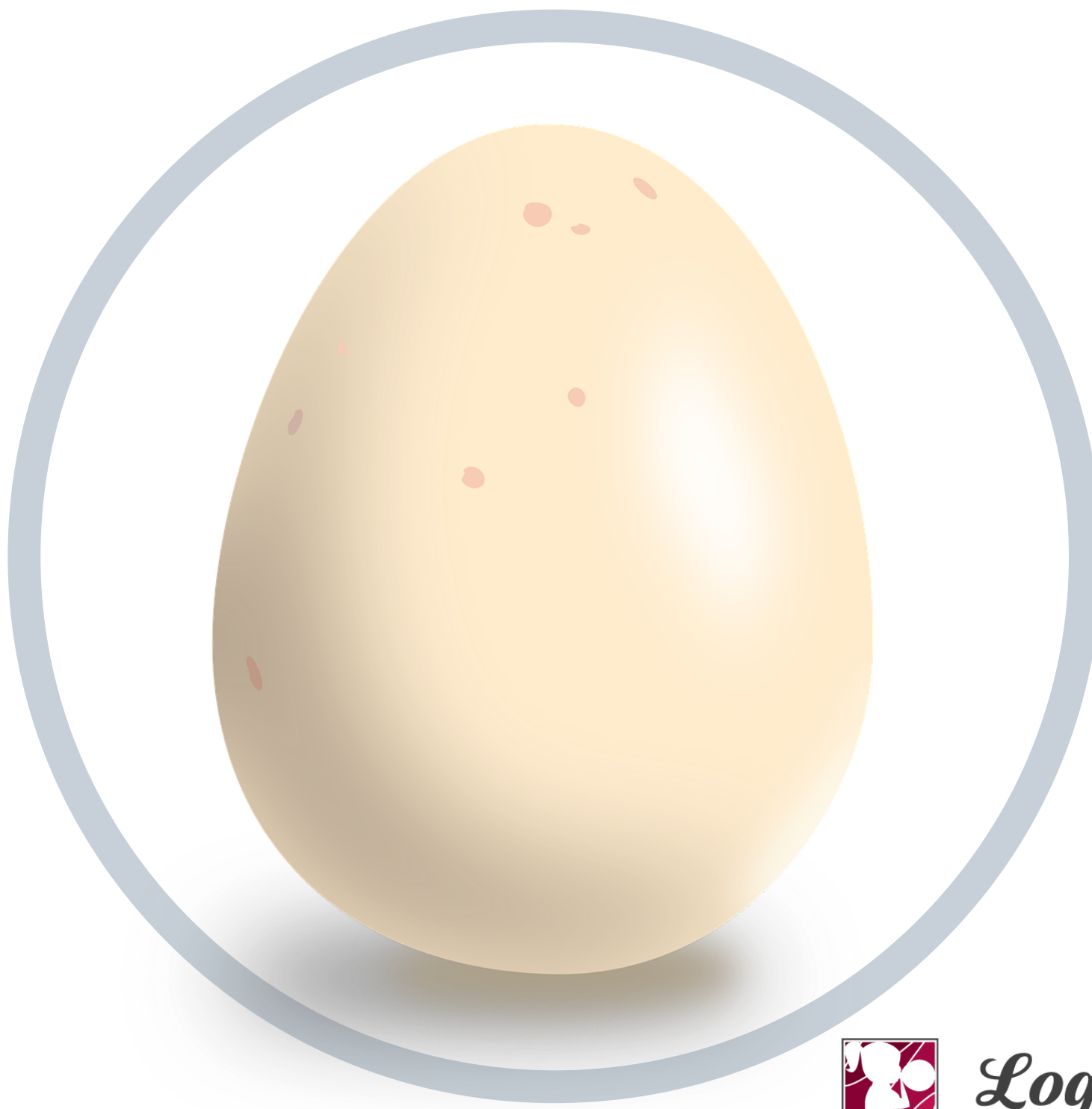


Ćwiczymy proste słowa, pamięć słuchową (wsadź do miski produkty, których nazwy usłyszysz, w kolejności od lewej do prawej) oraz małą motorykę (razem z rodzicami mieszamy składniki ciasta).

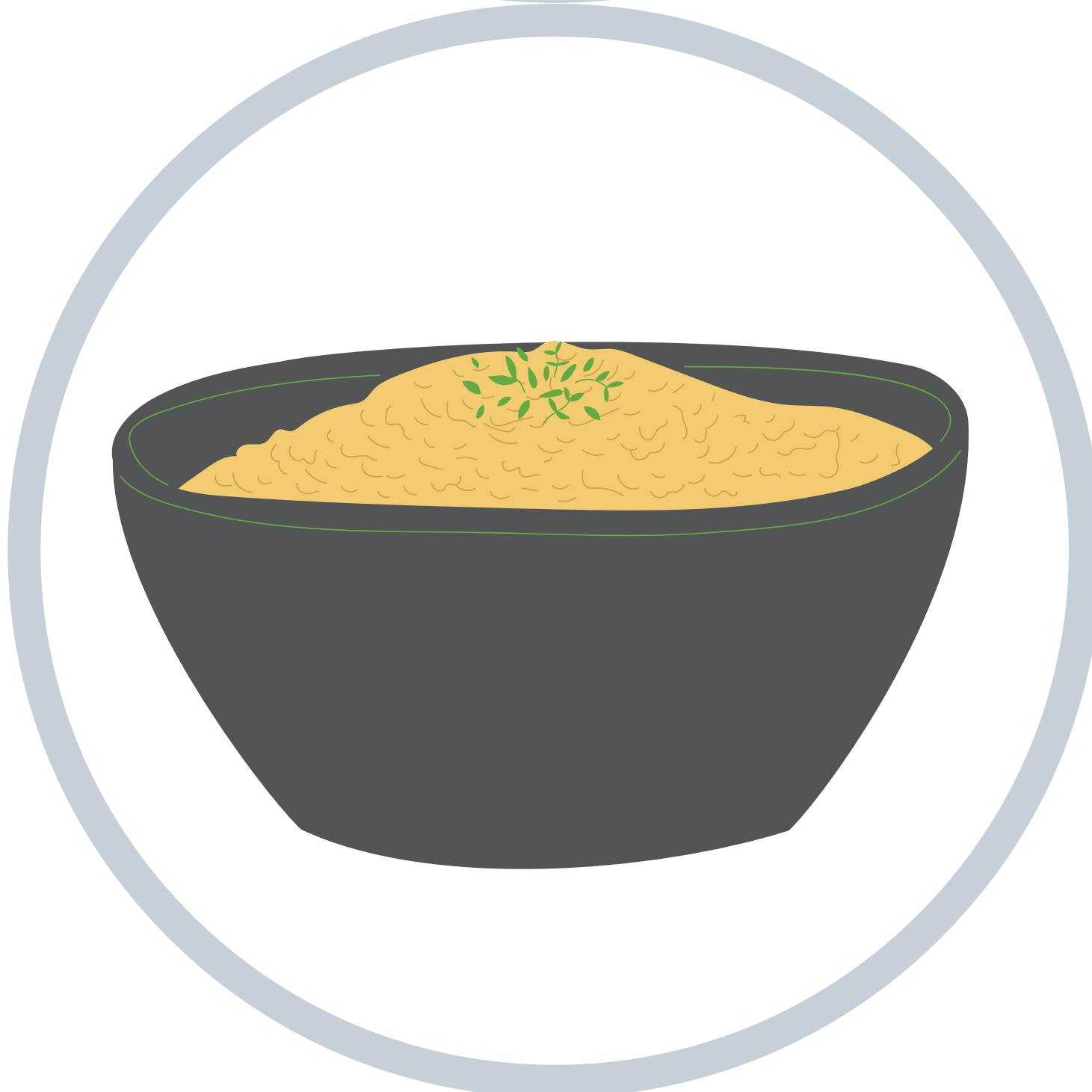




Logopedica
GABINET LOGOPEDYCZNY



Logopedica
GABINET LOGOPEDYCZNY





JAJO



Logopedica
GABINET LOGOPEDYCZNY

JAJO

BANAN

BANAN

MAKA

OLEJ



Logopedica
GABINET LOGOPEDYCZNY

Czas przygotowania: 5 minut

Czas pieczenia: 40 minut 170 stopni

Ilość porcji: forma o średnicy 24 cm

Składniki:

100 ml ciepłego mleka

150 ml oleju roślinnego

230 g mąki - około 1,5 szklanki

2 duże, dojrzałe banany

2 jajka

3 łyżeczki cynamonu

po płaskiej łyżeczce sody i proszku do
pieczenia

Babka bananowa bez cukru

W misce rozgnieć widelcem obrane, dojrzałe banany. W drugiej, większej misce ubij mikserem jajka na kogelmogel. Wystarczy chwila, by białko całkowicie połączyło się z żółtkiem. Do miski z jajkami dodaj banany. Wlej też mleko oraz olej. Wsyp mąkę przesianą z łyżką cynamonu, proszkiem do pieczenia i sodą. Chwilę miksuj wszystko do połączenia składników. Formę wysmaruj od środka resztkami oleju. Dno formy obsyp drugą łyżką cynamonu. Wylej ciasto do formy i wstaw na 40 minut do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Opcja pieczenia: góra/dół, Środkowa półka pieca.

Przepis pochodzi ze strony: aniagotuje.pl

