

# Karpalolla ja kookoksella maustettu banaanileipä

Stevia  
Sweet



75 min. 189 kcal SteviaSweet Crystal

## Valmistus

Kuumenna uuni 175 °C.

Voitele ja jauhota suorakaiteen muotoinen vuoka (tilavuus noin 1 l). Sulata voi kattilassa ja anna jäähtyä. Yhdistä kuivat aineet, karpalot ja kookoshiutaleet. Muussaa kaksi banaania haarukalla suureen kulhoon ja sekoita joukkoon voisula ja kananmunat. Lisää kuivat aineet ja sekoita taikina tasaiseksi.

Lusikoi taikina vuokaan ja halkaise kolmas banaani pitkittäin kakun pinnalle koristeeksi. Paista uunin alatasolla noin 50 minuuttia. Anna jäähtyä ennen tarjoilua.

## Ainekset 8 annosta

3	banaania
100 g	voita
2	kananmunaa
1 dl	karpaloita
1/2 dl	kookoshiutaleita
1 dl	SteviaSweet Crystal
3 1/2 dl	vehnä jauhoja
2 tl	leivinjauhetta
2 tl	kanelia

## Ravintoarvot per annos

189	kcal
793	kJ
4	g Proteiinia
22.5	g Hiilihydraatit
9	g Rasvaa