

# Dortíčky s banány a kokosem

**Počet porcí:** 12

**Doba přípravy:** 30 minut

## Postup přípravy

Namleté ovesné vločky smícháme s vanilkou, kypřícím práškem a kokosem. Banány rozmačkáme a přidáme k vločkám. V mléce rozmícháme vejce, cukr a olej. Troubu si předehřejeme na 180 °C. Vytvoříme těsto, kterým plníme maximálně do 2/3 malé silikonové košíčky a necháme je cca 20 minut péct. Zda jsou košíčky hotové, poznáme tím, že do středu košíčku zapíchneme špejli. Pokud se na ni těsto nelepí, je košíček hotový.

## Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Ovesné vločky jemně drcené 500 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 100 g
- **Cukr krystal** - 90 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Banán** - 150 g
- **Kokos strouhaný** - 40 g
- **Kypřící prášek do pečiva 12 g** - 5 g
- **Řepkový olej 250 ml** - 20 g

