

Barrette alla banana e avena



Ingredienti

- 120 g fiocchi d'avena
- 20 g di Olio Cuore
- 40 g zucchero
- 1 uovo
- 1 banana
- 1 limone

- **Portata:** Dolci
- **Tempo:** 20"
- **Persone:** 4
- **Calorie:** 94.6 Kcal
- **Grassi:** 3.6 g

Preparazione

- Grattugiare la buccia del limone in una ciotola e aggiungere l'**Olio di Mais Cuore**.



- Sbucciare la banana, tagliarla a cubetti e irrorare con il succo di mezzo limone.



- Sbattere l'uovo con lo zucchero.



- Unire l'**Olio di Mais Cuore** ed emulsionare.



- Versare in una ciotola i fiocchi e aggiungere l'uovo emulsionato con l'**Olio di Mais Cuore**.
- Completare con la banana e il succo di macerazione, poi mescolare.
- Versare la massa nelle impronte di 8x3 cm di uno stampo.
- Infornare a 180° per 18/20 minuti.
- Sfornare le barrette sulla gratella e lasciare raffreddare.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais