

BATONIKI CZEKOLADOWE Z BANANAMI

Przepis na batoniki czekoladowe, a dokładnie na domowe 'Michałki' dostałam od przyjaciółki tuż przed [pierwszymi urodzinami Kacperka](#). Nie miałam czasu na przetestowanie przepisu, ale skład tak bardzo mi się spodobał, że zaryzykowałam :). Ryzyko się opłaciło. Batoniki wyszły przepyszne! Jeśli szukaliście zdrowszej alternatywy dla czekoladowych batoników dla dzieci to właśnie ją znaleźliście :). Dodatkowym plusem jest możliwość użycia mąk bezglutenowych. Za pierwszym razem zrobiłam je z mąką pszenną, a w tym roku z mąką ryżową. W smaku nie ma żadnej różnicy :). Ciasto bardzo ładnie odwzorowuje kształt foremki, dlatego batoniki można zrobić w różnych, ciekawych dla dzieci kształtach.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 12 batoników:

- 260 g bananów bez skórki (ok 2,5 dużego banana)
 - 70 g cukru trzcinowego
 - 150 g oleju kokosowego
 - 150 g gorzkiej czekolady (bezglutenowej, jeśli jest taka konieczność)
 - 100 g maki ryżowej/kokosowej lub pszennej
 - 90 g orzeszków ziemnych niesolonych lub migdałów
1. W rondelku, na małym ogniu topimy olej kokosowy. Chwilę podgrzewamy i dodajemy połamane czekolady. Mieszymy całość, aż otrzymamy gładki sos czekoladowy. Studzimy.
 2. Orzeszki ziemne rozdrabniamy w malakserze bardzo drobno (nie robimy z nich mąki).
 3. Banany z cukrem miksujemy za pomocą blendera, aż otrzymamy gładką masę. Dodajemy sos czekoladowy i mieszamy całość za pomocą rózgi kuchennej. Następnie dodajemy mąkę. Na końcu wsypujemy rozdrobnione orzeszki ziemne i krótko mieszamy.
 4. Gotowe ciasto za pomocą łyżki nakładamy równomiernie do formy od muffinków.
 5. Pieczemy **od 25 – 35 minut w 180°C (bez termoobiegu)**. Wyciągamy i studzimy. Batoniki czekoladowe z bananami wkładamy na noc do lodówki.

Polewa:

- 80 g gorzkiej czekolady
- 40 g masła
- 1 łyżeczka miodu / syropu klonowego

1. W garnuszku, na małym ogniu topimy masło. Zanim rozpuści się do końca dodajemy miód. Mieszymy całość do momentu rozpuszczenia się masła.
2. Zdejmujemy garnuszek z ognia i wsypujemy do niego połamane czekolady. Mieszymy całość energicznie, aż otrzymamy jednolitą i gładką polewę czekoladową. Lekko studzimy polewę zanim udekorujemy batoniki czekoladowe z bananami.

Dodatkowo

- ok 20 g orzeszków ziemnych, posiekanych

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
2. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam batoniki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego 🍰

Źródło przepisu [Tutaj](#).

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.