



HÄRKÄPAPU-BANAANILETUT^G

2 1/2 dl maitoa
2 kananmunaa
1 banaanin
1 dl härkäpapujauhoa
1 dl gluteenitonta vaaleaa
jauhoseosta
1/2 tl suolaa
2 tl leivinjauhetta
1 tl jauhetta kanelia
1/2 dl voita

1. Soseuta kypsä banaanin.
2. Laita kulhoon maito ja vatkaa kananmunat joukkoon.
3. Sekoita kuivat aineet keskenään ja vatkaa taikinan joukkoon.
3. Lisää lopuksi sulatettu voi. Anna taikinan turvota noin 15 minuuttia.
4. Paista letut voissa lettupannulla.



Palkokasvien viljelykeskittymä Kymenlaaksoon



<https://www.eduko.fi/hanke/palko/>
#palkohanke