

 from 3 years and for the whole family

Banana Bread

Banana Bread adalah pilihan yang baik untuk sarapan atau camilan sore hari untuk anak-anak. Kandungan serat dan vitaminnya yang baik membuatnya sangat sehat dan lezat, berkat manisnya pisang, kurma dan madu.

Selain itu, resep dengan Blenuten® rasa vanila ini memberikan tambahan protein, mineral, vitamin dan prebiotik serta nutrisi lain yang membantu anak tumbuh dan berkembang dengan baik.

Jika anda memiliki tepung gandum utuh, gunakan untuk membuat kue bolu untuk menyempurnakan resepnya.



Nilai Gizi (per porsi)

Energi: 405 Kcal.; Protein: 8 g; Karbohidrat: 44 g; Lemak: 21 g

Bahan untuk satu porsi

2 sendok takar Blenuten® rasa Vanila (28 g)	1/2 pisang
2 buah kurma	1 sendok teh ragi
10 ml minyak nabati	1 sendok teh madu
15 gram kacang almond	1/4 sendok teh kayu manis
35 gram tepung terigu	20 ml susu murni
	Sedikit garam

PERSIAPAN

1. Gunakan Blender untuk menghaluskan pisang, susu, minyak nabati, madu, dan kurma hingga adonan halus.
2. Campurkan tepung terigu, Blenuten, ragi, kayu manis, dan garam.
3. Tambahkan campuran tepung ke dalam mangkuk, lalu kocok hingga adonan semua tercampur rata.
4. Tambahkan 10 g kacang almond cincang.
5. Tuang adonan ke dalam cetakan oven dan tambahkan 5 g kacang cincang diatas untuk hiasannya.
6. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 35 menit.
7. Biarkan hingga dingin, siap dihidangkan.

Sebaiknya gunakan pisang yang sudah matang, karena lebih mudah dihaluskan dan rasanya lebih manis.

Blenuten.