



KAERAPUDING BANAANI JA MUSTIKATEGA

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Püreesta banaan. Sega kokku banaanipüree, õli ja hapukoor. Puista hulka Veski-Mati kiirpudru pakendite sisu ja küpsetuspulber. Sega ühtlaseks tainaks. Lase tainal oma 10 minutit seista, selle ajaga ta pakseneb veidi. Jaga tainas vormikestesse (olenevalt vormide suurusest saad 2 või 3 pudingut). Puista peale mustikaid. Küpseta ahjus 180 kraadi juures 30 minutit. Naudi soojalt või jahtunult.

www.veskimati.ee

1 küps banaan

0,5 dl oliiviõli

1 dl hapukoort

2 pk (a 45 g) Veski Mati kaerahelbe-
kiirputru mustikatükkidega

1 tl küpsetuspulbrit

Mustikaid (kas värsked või
külmutatud)