



## MÜSLIKORVIKESED

**Retsept:** Mari-Liis Tammik, Miam Catering

### Valmistamine

Purusta banaan suures kausis kahvliga, lisa maapähklivõi ja müsli ning sega ühtlaseks massiks. Piserda muffinipann õliga ning pane igasse muffinivormi auku 1 spl müsli segu. Vormi näppudega korvikesed ning küpseta 180-kraadises ahjus 10-15 minutit. Jahuta korvikesed ja täida need vaniljekastmega. Kaunista värskete marjadega.

- 250 ml Veski Mati Täisterapuuviljamüsli
- 250 ml Veski Mati Täistera-rosinamüsli
- 2 banaan, purustatud
- 2 spl maapähklivõi
- õli
- 400 ml Alpro vaniljekaste
- kaunistamiseks värsked marjad