

Babeczki żabki bananowo-szpinakowe

Liście szpinaku miksujemy z bananami na gładką masę (jak na koktajl). Do tego dodajemy mokre składniki: olej, sok z cytryny i ekstrakt waniliowy. Dodajemy suche składniki, proszek, sól, mąkę i cukier, mieszając dużą łyżką do połączenia składników. Nie trzeba używać miksera.

Masę przelewamy do foremek muffinkowych. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 200 oC. Po pieczeniu studzimy. Babeczki są smaczne także bez lukru.

Lukier: należy przygotować bazę lukrową: do cukru dodać wodę i rozcierać tak długo aż powstanie jednolita masa. W osobnych naczyniach połączyć lukier z barwnikami, dokładnie wymieszać i dowolnie dekorować. Ja używałam pędzelka i wykałaczki.

Inspirowałam się przepisem z Kuchni Agaty na [babeczki Zieloni Marsjanie](#). Jest to ich wegańska wersja.

12 babeczek

- pół opakowania liści szpinaku
- 2 banany
- 2/3 szklanki oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- duża szczypta soli
- pół szklanki cukru

Opcjonalnie do przygotowania lukru

- woda (2-3 łyżki)
- cukier puder (szklanka)
- barwniki do żywności