



Gulerodsboller med kanel

Disse små sunde gulerodsboller kan bruges i mange sammenhænge. De er blandt andet et perfekt mellemmåltid til ulvetimen, gode at give med i madpakken og dejligt nemme at tage med på farten.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

6 stk.

1 moden banan (gerne én af dem med brune pletter på skrællen)

1 æg

1/2 dl revet **gulerod**

1 spsk sirup

1 tsk stødt kanel

1 tsk bagepulver

1/2 dl havregryn

1 dl fintsigtet rugmel

Opskrift og foto: Charlotte Seeger

Tilberedning

- 1 Mos bananen med en gaffel.
- 2 Pisk banan, æg og sirup sammen til en ensartet masse.
- 3 Riv guleroden på den fine side af rivejernet.
- 4 Bland alle ingredienser sammen og rør godt rundt.
- 5 Kom bagepapir på en bageplade og form 6 små brød med en spiseske (de vil flade lidt ud, da dejen er tynd).
- 6 Bag kanel/gulerod brødene i en forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 10 minutter.



Tip

Tag de sunde gulerodsboller ud og nyd dem enten lune eller afkølede.

