רכיבים:

2 בננות גדולות ובשלות

1 כפית חמאה

אופן ההכנה:

1. ניתן לפרוס את הבננות ולהכניס למעבד מזון / בלנדר ולעבד למחית אחידה, אך ישנה דרך נוספת בה ניתן לאפות את הבננות, תרם עיבודן למחית.

2**א**. את הבננות יש לשטוף היטב עם הקליפה ולאחר מכן לקלפן.

2**ב**. מרפדים תבנית בנייר אפייה. לוקחים שתי חתיכות של נייר כסף. על גבי כל חתיכת נייר מניחים בננה. כל בננה נמרחת בחצי כפית חמאה. עוטפים את הבננות בנייר הכסף.

2. **ג**. מכניסים לתנור ואופים כרבע – עשרים דקות.

2. **ד**. מוציאים מהתנור, מעבירים לקערה ומועכים בעזרת מזלג או בעזרת ה"מועך של הפירה", עד שהבננות הופכות למחית חלקה.