1A+1B Vegetarisch

Sint schuimpjes

Bereidingstijd
60 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 110 °C en ontvet de mixer en een schaal met azijn en keukenpapier. Klop in de ontvette schaal de eiwitten stijf. Roer met een lepel het dessert banaan kaneel en de steviadruppels er voorzichtig door. Leg bakpapier op de bakplaat en vul een spuitzak met het mengsel. Spuit ronde of langwerpige schuimpjes op de bakplaat en plaats deze in het midden van de voorverwarmde oven. Haal de schuimpjes na circa 45 minuten bakken voorzichtig van de bakplaat. De schuimpjes mogen nog iets ‘plakkerig’ in het midden zijn.

Ingrediënten

- [ ] ½ zakje PS. food & lifestyle dessert banaan kaneel
- [ ] 2 eiwitten
- [ ] 4 druppels vloeibare stevia
- [ ] Extra: spuitzak

Voedingswaarden per persoon

Energie	**76 kcal**
Koolhydraten	**2 g**
Eiwit	**15 g**