



Σοκολατόπιτα βρώμης με καρύδα: πανεύκολη & plant based (baked oats)

Μερίδες: 8 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-35 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος 20X20 εκ.

Διατηρείται καλυμμένη στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

Υλικά:

- 2 ώριμες μπανάνες, πολτοποιημένες
- 100 γρ. νιφάδες βρώμης
- 100 γρ. αλεύρι βρώμης
- 2 κ.σ. σκόνη κακάο, κοσκινισμένο
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- 450 ml [Alpro Ρόφημα Καρύδας Original](#)
- 4 1/2 κ.σ. σιρόπι maple
- 40 γρ. αποξηραμένη τριμμένη καρύδας
- 100 γρ. σταγόνες κουβερτούρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τις πολτοποιημένες μπανάνες, τις νιφάδες βρώμης, το αλεύρι βρώμης, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, το σιρόπι maple, τη μισή ποσότητα απο τη τριμμένη καρύδα και το [Alpro Ρόφημα Καρύδας Original](#). Ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα πυρίμαχο σκεύος, το απλώνουμε ομοιόμορφα και απλώνουμε από πάνω τις σταγόνες σοκολάτας και την υπόλοιπη τριμμένη καρύδα.
- 3) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 25-30 λεπτά.



4) Σερβίρουμε με έξτρα μπανάνα ή ένα ποτήρι [Alpro Ρόφημα Καρύδας Original](#).