

Bananowiec

Autor: **lehanna**Przepisów: **2** Ocena: **20**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- olej, 110 ml
- cukier- można połowę dać brązowego, 20dag
- jajka, 2 szt
- banany przejrzałe, 3-4 szt
- mąka, 26dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- soda, 1 łyżeczka
- orzechy i rodzynki, 1/2 szkl.
- olejek pomarańczowy, kilka kropel

Sposób przygotowania:

- 1 W mikserze połączyć cukier i olej
- 2 Dodać jajka- ubijać 1 minutę
- 3 Mąkę wymieszać z proszkiem i sodą i połowę dodać do miksera- ubijać 1 minutę
- 4 Dodać pokrojone banany i resztę mąki - ubijać 3 minuty
- 5 Dodać rodzynki i orzechy- wymieszać łyżką
- 6 Przełożyć do wysmarowanej i wysypanej mąką formy, ja robię to na papierze do pieczenia Piec 90 min w temp. 160°C
- 7 Przepis pochodzi z mojego bloga o gotowaniu
<http://taniegotowanielehanny.blogspot.com/2011/11/bananowiec.html>

Twoje notatki do przepisu: