

# Chlebek bananowy



Autor: **SmaczneBodomowe**  
Przepisów: **168** Ocena: **2361**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 240 gramów mąki pszennej (typ 480)
- 3 dojrzałe banany
- 80 gramów masła
- 130 gramów cukru
- 2 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 szklanki obranych orzechów włoskich

## Sposób przygotowania:

- 1 • Masło roztopianym w mikrofali i dodajemy do miski z rozgniecionymi bananami (najlepiej robić to widelcem)
  - Do osobnej miski dodajemy cukier oraz jajka, ubijamy na puszystą masę i przelewamy do rozgniecionych bananów
  - Mąkę, sodę, proszek do pieczenia oraz sól mieszamy razem a następnie dodajemy do miski z bananami powoli mieszając
  - Orzechy włoskie kroimy na mniejsze kawałki i dodajemy do gotowego ciasta
- 2 • Ciasto wylewamy na formę do pieczenia wcześniej wysmarowaną masłem
  - Chleb pieczemy przez około 55 minut w temperaturze 170 stopni, bez termoobiegu
  - Pod koniec pieczenia sprawdzamy chleb wbijając patyczek, jeśli jest suchy to znaczy że chleb jest gotowy
  - Przed krojeniem pozwalamy aby chleb ostygnął przez około 15 minut

## Twoje notatki do przepisu: