

Chlebek bananowy



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: **168** Ocena: **2322**



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 ostygnał przez około 15 minut



Twoje notatki do przepisu: