



Bananowy chleb

Składniki

Ciasto

- 1,5 szklanki (225g) mąki Basi z pełnego przemiału
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- pół szklanki (110g) cukru pudru
- 1 jajko
- 1/3 szklanki (80 ml) oleju słonecznikowego
- kilka kropel aromatu wanilinowego
- 4 dojrzałe banany
- 65g orzechów posiekanych orzechów włoskich

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Rozgrzać piekarnik do 180 ° C. Przygotować formę keksową – wysmarowana masłem i posypana bułką tartą lub wyłożona papierem do pieczenia. Następnie przesiać mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i cukier z 1 łyżeczką soli i wymieszać w dużej misce. W osobnym naczyniu wymieszać jajka, olej i aromat wanilinowy. Dodać do suchych składników wymieszane jajka, pokrojone banany, orzechy i mieszać aż się delikatnie połączą. Z ciasta ukształtować bochenek. Włożyć ciasto do formy i piec przez 50 minut lub do momentu uzyskania złotego koloru. Po upieczeniu pozostawić w formie na 10 minut, a następnie wyjąć i grubo pokroić. Najlepiej smakuje podawane na ciepło, posmarowane masłem i polane miodem.