



Chlebek bananowy

 5 porcji

 60 min

Składniki

- 2 bardzo dojrzałe (czarne) banany (około 250g.)
- dojrzałe awokado (ok. 130g.)
- 1 duże jajko
- 70g cukru trzcinowego lub miodu
- 50g masła 83% + łyżeczka do posmarowania foremki
- 130g masła orzechowego
- 150g mąki pszennej
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta: cynamonu, gałki muskatołowej, anyżu mielonego
- szczypta soli

Przygotowanie

1

Rozgrzej piekarnik 170 stopni (termoobieg – 160 stopni Banany i awokado umieść w naczyniu miksującym



1 min



4

2

Dodaj cukier i jajko i ponownie zmiksuj



45 sek.



4

3

Wymieszaj mąkę ze szczyptą soli, sodą, proszkiem do pieczenia i przyprawami. Dodaj do naczynia miksującego.



1 min



4

4

Rozpuść w rondelku zwykłe masło wraz z masłem orzechowym na gładki płyn i dolej przez otwór do naczynia miksującego



1 min



4

5

Ciasto przełóż do foremki prostokątnej (około 16cm) wysmarowanej masłem Piecz 45-50 minut. Po upieczeniu posyp cukrem pudrem.