

Banánovo-brusinkový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušené brusinky 60 g
- Koňak 50 ml
- Máslo 125 g
- Třtinový cukr 170 g
- Vejce 2 ks
- Banány 6 ks
- Nasekaná pistácie 2 lžíce
- Hladká mouka 250 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- Soda 1 lžička
- Skořice 1 lžička
- Med 100 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brusinky spařte horkou vodou a zalijte je koňakem. Máslo nakrájejte na kousky a nechte při pokojové teplotě změkhnout. Dejte ho do šlehače, přidejte cukr a šlehejte asi 5 minut, až bude máslo krémové. Pak postupně zapracujte vejce. Banány rozmačkejte a vmíchejte do máslové hmoty spolu s pistáciemi. Poté přidejte mouku s práškem do pečiva, sodou a skořicí, vlijte med a promíchejte. Připravené těsto rozetřete do formy vyložené pečícím papírem. Vložte do trouby předehřáté na

160°C a pečte 60 minut. Po upečení nechte chléb vychladnout ve formě, pak ho vyklopte a nakrájejte na plátky. Podávejte s horkým mlékem.