

Banánový beránek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 250 g
- cukr krupice 250 g
- máslo 250 g
- vejce 4 ks
- banány 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- prášek do pečiva 1 balíček

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Změklé máslo utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny
2. Do máslové pěny přidáme žloutky, rozmixované banány, prosátou polohrubou mouku s práškem do pečiva a vše promícháme
3. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který zlehka vmícháme do těsta
4. Beránkovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou
5. Do formy vlijeme těsto a v troubě při 180 °C pečeme asi 50 minut.