

# Banánový perník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Změklé banány 4 ks
- Změklé máslo 125 g
- Vanilková esence 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Krupicový cukr 110 g
- Mléko 1 lžíce
- Hladká mouka 225 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Mletá skořice 1.2 lžička

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1 Troubu předehřejte na 180 °C. Vymažte vyšší obdélníkovou formu máslem a vysypte ji hrubou moukou.

2 Banány dejte do velké a hluboké mísy a vidličkou je rozmačkejte na co nejmazlavější hmotu. Přidejte máslo, vanilkovou esenci, cukr, vajíčka a mléko a vše dobře promíchejte elektrickým šlehačem. Mouku spojte s práškem do pečiva a postupně přidávejte k banánové hmotě. Šlehejte střední rychlostí zhruba 4 minuty, dokud směs lehce nezesvětlá. Pak ji pomocí špachtle přelijte do formy a pečte zhruba jednu hodinu, nebo dokud těsto ulpívá na špejli. Po vytažení z trouby nechte

perník ještě 5 minut ve formě.

3 Na rozpálené pánvi rozežřejte máslo a opečte na něm plátky banánů. Jimi pak ozdobte hotový perník.