

Banánový chlebiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- hladká mouka 285 g
- jedlá soda 1 lžička
- sůl 1.2 lžička
- máslo 110 g
- cukr krupice 225 g
- vejce 2 ks
- přezrálý banán 4 ks
- podmásli 85 ml
- vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

V míse si smíchejte sypké ingredience. Prosijte mouku, přidejte sůl a jedlou sodu. Vidličkou si rozmačkejte 4 přezrálé banány.

2

V robotu nebo druhé míse utřete máslo s cukrem do pěny, postupně zašlehejte i obě vajíčka. Do směsi přilijte mléko a esenci, přidejte banány a ještě chvíli míchejte. Pokud jste se rozhodli recept trochu vylepšit, teď je vhodná chvíle, kdy můžete přidat ořechy, rozinky, sušené ovoce... Do tekuté směsi po lžících vmíchejte sypkou směs, dokud vše nebude hladké.

3

Směs nalijte do formy na chlebiček, která je 22 cm dlouhá, pečte ve vyhřáté troubě na 180 °C asi hodinu. Propečení zkontrolujte párátkem či špejlí. Chlebiček nechte zchladnout na mřížce.

Poznámka:

mouku můžeme namíchat - část hladká a část celozrná nebo špaldová