

Banánový chlebíček s ořechy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 125 g
- Tmavý cukr 175 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Banán 4 ks
- Hladká mouka 225 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Jedlá soda 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Lískové ořechy 70 g
- Med 120 g
- Tmavá čokoláda 100 g
- Hrubá mouka na vysypání 200 g
- **OZDOBENÍ**
- Měkký karamel 50 g
- Smetana ke šlehání 2 lžíce
- Směs ořechů (lískové a vlašské) 2 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu přehřejte na 160 °C. Máslo, cukr a extrakt dejte do mísy a ručním elektrickým šlehačem šlehejte 8-10 minut do světlé a nadýchané pěny. Poté postupně zašlehejte vejce. Nakonec do směsi přidejte banány, mouku smíchanou s kypřicím práškem sodou a skořicí, lískové ořechy, med i čokoládu. Směs přendejte do máslem vymazané a hrubou moukou vysypané chlebičkové formy o rozměrech 26 x 11 cm a objemu zhruba 2,5 litru. Pečte asi hodinu a čtvrt nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli. Vyndejte z trouby, 20 minut nechte chladnout ve formě, pak vyklopte. Karamel zahřejte se smetanou, nechte mírně zchladnout, pak směsí přelijte chlebiček, posypejte ořechy, nechte chvíli tuhnout a pak podávejte.