

Banánový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Banán 5 ks
- Voda 80 ml
- Polohrubá mouka 300 g
- Cukr 200 g
- Vejce 2 ks
- Máslo 150 g
- Jedlá soda 1 lžička
- Kypřicí prášek 1 ks
- Nasekané vlašské ořechy 100 g
- Moučkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Banány v míse rozmačkáme s vodou, smícháme s cukrem, moukou, vejci, změkklým máslem, jednou sodou, kypřicím práškem, solí a nasekanými ořechy. Směs důkladně zpracujeme v hladké těsto, které nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme asi 40 minut v troubě při cca 170 °C. Hotový koláč vytáhneme, necháme lehce vychladnout a posypeme moučkovým cukrem.