

Banánový chlebíček

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Banány 3 ks
- Máslo, změkklé 130 g
- Tmavý třtinový cukr 200 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 190 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Jedlá soda 1.2 lžička
- Mletá skořice 1.4 lžička
- Javorový sirup 60 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Banány dejte do mělké misky a rozmačkejte je vidličkou. Troubu rozehřejte na 160°C a formu na hřbet dlouhou zhruba 32 cm a širokou 7 cm vymažte máslem a vyložte pečícím papírem.

2. Máslo, cukr a vanilkový extrakt dejte do mísy robotu a našlehejte dokréмова a světle hněda. Postupně po jednom přidávejte vejce a dobře je zašlehavejte. Hladkou mouku smíchejte v míse s práškem do pečiva, jedlou sodou a skořicí. Vše přisypte k těstu. Nakonec do něj vlijte i javorový sirup a dobře promíchejte.

3. Těsto přendejte do přípravné formy a pečte 1 hodinu. Pokud bude i po hodinovém pečení ulpívat těsto na zabodnuté špejli, pečte o trochu déle. Vyklopte na mřížku, nechte zchladnout.