

Bezlepková banánová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- vejce 3 ks
- cukr krupice 0.5 hrnek
- máslo 125 g
- banán 4 ks
- sůl 0.5 lžička
- prášek do pečiva 1 balíček
- rýžová mouka 1.5 hrnek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Troubu předehřejeme na 150 °C.

Smícháme rozpuštěné máslo, cukr a rozmixujeme ručním šlehačem. Přidáme banány a znovu dobře šleháme. Do hmoty rozklepneme vejce a umixujeme do hladké hmoty, do které pomalu přisypáváme rýžovou mouku společně s práškem do pečiva a solí. Promícháváme, aby nevznikly hrudky.

Hotovou směs přelijeme do olejem vymazaného a rýžovou moukou vysypaného plechu (vyššího a menšího). Při 150 °C pečeme buchtu asi hodinu.

Bezlepkovou banánovou buchtu podáváme podle chuti.