

Banánová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 2 hrnek
- Cukr krupice 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Máslo 100 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Skořice 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Banány zralé 5 ks
- Vlašské ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V jedné míse zamícháme mouku s práškem, solí, skořicí cukrem a muškátovým oříškem.

Do druhé mísy dáme banány, které rozmačkáme vidličkou, aby lépe šly rozmixovat. K rozmačkaným banánům přidáme vejíčka a rozměklé máslo. To vše rozmixujeme. Pak pomalu přidáváme sypkou směs z první mísy a nakonec přidáme vlašské oříšky, které jsme nastrouhali.

Plech vyložíme papírem a směs rozetřeme. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 45 minut.