

Bermudský banánový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Prášek do pečiva 1 ks
- Hladká mouka 2 ks
- Sůl 0.25 lžička
- Skořice 1 lžička
- Máslo 200 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr krystal 1 ks
- Vejce 2 ks
- Banány 3 ks
- Vlašské ořechy 750 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přehřejeme troubu asi na 180 °C. Mouku, prášek do pečiva, sůl a skořici smícháme v misce a dáme prozatím stranou. Máslo necháme změkknout, postupně přidáváme cukr a třeme dohladka. Přidáme vejce, vidličkou rozmačkané banány a ořechy. Pak postupně přidáváme směs mouky, prášku do pečiva, soli a skořice. Pečeme při 180 °C. Až začne vršek koláče hnědnout, přiklopíme formu alobalem. Pak čas od času sundáme alobal a pícháme do koláče špejlí, jestli je už hotov.