



Tekst i zdjęcie: **anetka** - Kuchcik (100)

Babka jogurtowo-bananowa

Wspaniała, wilgotna

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- białka, 4 szt.
- budyń, 2 szt.
- cukier, 1 szkl.
- mąka, 2 szkl.
- jogurt naturalny, 330 ml
- olej, 200 ml
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, żółtka i razem ubijać jeszcze 10 minut. Mąkę wymieszać z budyniami bananowymi i proszkiem do pieczenia. Do masy jajecznej dodawać na przemian mąkę, jogurt i olej (aż do wyczerpania składników). Wyłożyć do wysmarowanej dużej podłużnej formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika i piec 45 min. Smacznego.

