



Tekst i zdjęcie: **badziobad** - Młodszy Kucharz (286)

Ciasto bananowe

bananowe z nutą korzenną

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- masło, 100 g
- cukier, 100 g
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- jajka, 2 szt.
- mąka ziemniaczana, 50 g
- mąka pszenna, 150 g
- proszek do pieczenia, 2.5 łyżecz.
- banan, 3 szt.
- imbir, 0.3 łyżecz.
- gałka muskatołowa mielona, 0.3 łyżecz.
- goździki mielone, 0.3 łyżecz.
- cynamon, 2 łyżecz.
- czekolada biała, 100 g

Sposób przygotowania:

----- Cukier ucieramy z jajkami. ----- Dodajemy mąkę (pszenną i ziemniaczaną) przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia. ----- Dodajemy resztę składników, na końcu banany pokrojone w kostkę - dokładnie mieszamy. (opcjonalnie: na wierzch układamy banany pokrojone w plasterki) ----- Ciasto wykładamy do blachy i pieczemy 1 godzinę w 180 stopniach.

