



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Ciasto bananowe

Ciekawe w formie:)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka żytnia, 25 dag
- cukier puder, 25 dag
- masło, 15 dag
- jajka, 2 szt.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- orzechy włoskie, 5 dag
- suszone banany, 6 szt.
- sól, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Masło ucieramy z cukrem pudrem i jajkami na jednolitą masę. Obrane banany rozgniatamy widelcem. Łączymy z przesianą mąką, proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i dokładnie wyrabiamy. Łączymy ciasto bananowe z masą maślano-jajeczną, delikatnie mieszamy całość. Ciasto wylewamy do wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką formy keksowej. Pieczemy nieco ponad godzinę w średnio nagrzanym piekarniku, ok. 160 st. C.

