

Mazurek bananowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Mazurek bananowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: po szklance mąki i cukru 1/3 szklanki kaszy manny -
- 2 banany 3 łyżki miodu 3 jaja pół szklanki rodzynek -
- półtorej łyżeczki proszku do pieczenia pół szklanki oleju -
- POLEWA: -
- pół kostki masła, 3/4 szklanki cukru, 4 łyżki mleka, 2-3 łyżki kakao, -
- połówki orzechów włoskich i skórka pomarańczowa do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

1. Banany zetrzeć na tarce o otworach średniej wielkości. Dodać cukier, miód, jaja i ucierać drewnianą pałką. Gdy masa będzie miała jednolitą konsystencję, powoli, ciągle ucierając, wsypywać mękę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kaszą manną. Na końcu wlać olej i włożyć sparzone wrzątkiem, osączone i obtoczone w mące rodzynek, starannie wymieszać. Przełożyć ciasto do dużej blachy, wyrównać, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 30 min. Po wystudzeniu przeciąć na dwa równe prostokąty. Z podanych składników ugotować polewę. Polać nią oba kawałki ciasta i udekorować.

