

Domowy chleb z bananem i orzechami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Zapach i smak mówią wszystko:)

Czas przygotowania: 1 minuta

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 dojrzałe banany -
- 6 łyżek rozpuszczonego masła -
- 1 łyżeczka esencja waniliowa -
- 2 duże jajka -
- 1,5 szklanki maki -
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej -
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia -
- 2/3 szklanki cukru -
- 1/2 łyżeczki soli -
- 1/2 szklanki posiekanych orzechów włoskich -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dokładnie wymieszać wszystkie składniki sypkie z wyjątkiem orzechów
- 2.** Mieszać mieszankę aż stanie się jednorodna i gładka;
- 3.** W misce posiekać na drobno banany, dodać rozpuszczone masło oraz esencję waniliową. Dodać jajka i mieszać rozgniatając grudki bananów.
- 4.** Do miski z bananami i pozostałymi dodatkami dołożyć wymieszane składniki. Dodać posiekane orzechy.
- 5.** Wymieszać wszystkie składniki chleba.
Przełożyć masę do formy metalowej i piec ok. 50-55 minut w temperaturze 195 stopni C
- 6.** Po czasie pieczenia, bochenek chleba bananowego powinien być gotowy. Drewniana wykałaczka wbita do środka powinna być sucha i czysta. Odstawić wraz z foremką aż ostygnie. Podajemy na ciepło lub też w pełni ostygnięty. Bochenek zawinięty w folię można przechować w temperaturze pokojowej cztery do pięciu dni.
- 7.** Smacznego!