

NajPečenie



Banánová dobrota

Najlepší je ešte teplý.



Potrebuje:

2 ks	banán
1 bal.	prášok do pečiva
2 ks	vajce
60 g	Palmarín
120 g	cukor práškový
260 g	múka polohrubá
60 g	orechy mleté
60 ml	smotana

Postup:



Vyšľahajte vajcia s cukrom, pridajte zmäknutý Palmarín a ďalej šľahajte, kým hmota nie je jednoliata a hustá. Primiešajte vidličkou popučené banány, smotanu a oriešky. V múke zamiešajte prášok do pečiva a primiešajte do cesta. Cestom naplňte vymastenú a vysypanú formu na srnčí chrbát. V strede urobte diery, cesto počas pečenia vyrastie. Podávajte s roztopenou čokoládou.

Celkový čas prípravy:	10 min.
Čas pečenia:	60 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-