

NajPečenie



Banánová bábovka

Na každodenné pečenie je vhodná táto bábovka s našim fotopostupom. Rýchly a jednoduchý recept tu.

Potrebuje:

cesto

4 ks	vajcia
250 g	múka polohrubá
250 g	cukor práškový
1 ks	banán
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
250 g	Palmarín

Postup:



Maslo s cukrom vymiešame do penista a postupne pridáme žĺtky a múku zmiešanú s práškom do pečiva. Potom pridáme banán alebo dva a rozmixujeme.



Nakoniec zľahla vmiešame tuhý sneh z bielkov.



Vymastíme si formu na pečenie a vlejeme tam cesto. Cesto je tuhé. Ja pridávam aj trošku kakaa, aby bola farebnejšia. A pečieme pri 160 stupňov asi hodinu. Špáradlom skúsime či je hotová.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	20
