

# NajPečenie



## Banánová dobrota

Najlepší je ešte teplý.



### Potrebuje:

<b>2 ks</b>	banán
<b>1 bal.</b>	prášok do pečiva
<b>2 ks</b>	vajce
<b>60 g</b>	Palmarín
<b>120 g</b>	cukor práškový
<b>260 g</b>	múka polohrubá
<b>60 g</b>	orechy mleté
<b>60 ml</b>	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 dieru, cesto počas pečenia vyrastie. Podávajte s roztopenou čokoládou.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---