

Banánový chlebíček

množství: 1 chlebíček do formy na biskupský chlebíček o rozměrech dna 11 cm x 25 cm. Lze využít i horkovzdušnou troubu Omnia.

Suroviny

- 2-3 přezrálé banány
- 2 vejce
- ¼ hrnku mléka
- šťáva z půlky citronu nebo limetky
- ¼ hrnku třtinového cukru
- 60 g másla
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 špetka soli
- ½ lžičky prášku do pečiva
- ½ lžičky jedlé sody

Postup

1. Na talíři rozmačkáme vidličkou banány, přidáme mléko, vejce a citronovou/limetkovou šťávu. Smícháme do nevábně vypadající hmoty.
2. V misce smícháme suché suroviny – mouku, sůl, kypřící prášek a jednu sodu.
3. Ve větší míse ušleháme povolené máslo s cukrem, až je směs lehce nakypřená a zesvětlá.
4. Všechny tři směsi opatrně smícháme ve velké míse, dáme pozor, abychom těsto nepřepřacovali tj, jakmile jsou suroviny promíchány, necháme toho.
5. Do máslem vymazané a moukou vysypané formy nalijeme těsto.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 45 minut. V Omnii pečeme na střední plamen asi půl hodiny.

Tip: Chlebíček lze vylepšit přidáním 2 i více lžic sekané čokolády nebo čokoládových peciček do umíchaného těsta.

Ještě jeden tip: Pokud máte přezrálých banánů opravdu hodně, můžete jeden pěkně oloupaný položit v celku na těsto nalité do formy.

