Banánový chlebíček

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **16**

2197 kalorií , **6 g** cukrů , **103 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: https://srecepty.cz/bananovy-chlebicek

Příprava

Banány oloupeme, nakrájíme na malé kousky. Vejce utřeme s medem a rozpuštěným máslem. Potom přidáme rozinky, skořici, citronovou kůru a muškátový květ. Nakonec zapracujeme prosátou mouku s kypřícím práškem. Hotové těsto dáme do formy na srnčí hřbet, který jsme předtím vymazali Herou a vysypali hrubou moukou. Pečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 160°C přibližně 40 minut. Po upečení necháme krátce vychladnout ve formě a pak vyklopíme na kovovou mřížku. Smetanu vyšleháme s vanilkovým cukrem a naplníme ji do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou. Vychladlý chlebíček nakrájíme a každý kousek ozdobíme šlehačkou.

Ingredience

- 3 banány
- 2 vejce
- 100 g jetelového medu
- 100 g másla
- 60 g rozinek
- 1 lžička skořice
- 1 lžička citronové kůry
- 1/4 lžičky muškátového květu
- 300 g hladké mouky
- 1 balení kypřícího prášku do pečiva
- troška Hery a hrubé mouky (na vymazání formy)
- 150 ml smetany ke šlehání
- 1 balení vanilkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník