

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