

Banánový pudink



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2551 kalorií , **100 g** cukrů , **109 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananovy-pudink>

Příprava

Jedná se vlastně o jakýsi chlebíček, který je ale spíše vlhký než suchý. Rozinky namočíme v rumu, toastový chléb nakrájíme na kostičky a namočíme ho v mléce. Bílky ušleháme v tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, poté přidáme rozpuštěné máslo a rozdrcený banán. Vyšleháme v hladké těsto. Poté vmícháme mouku a skořici a nalámanou čokoládu. Toastový chléb vymačkáme a vmícháme ho k rozinkám. Pak tuto směs zamícháme do banánového těsta. Nakonec lehce vmícháme sníh a pečeme ve formě na biskupský chlebíček 30 minut na 160 °C.

Ingredience

- 1 hrst rozinek
- 1 dcl rumu
- 2 ks vejce
- 100 g třtinového cukru
- 1 ks banánu
- 70 g másla
- 100 g toastového chlebu
- 200 ml plnotučného mléka
- 1 lžička skořice
- 80 g hořké čokolády
- 200 g polohrubé mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník

