

# Babka bananowo-czekoladowa



Autor: **kucharka-amatorka**  
Przepisów: **462** Ocena: **6779**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 2 średnie banany
- 1/2 szkl. cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 120 g oleju rzepakowego
- 1 1/2 szkl. mąki pszennej (1 szkl.=250 mi)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki kakao
- polewa: 1 tabliczka gorzkiej czekolady + 6 -7 łyżek mleka

## Sposób przygotowania:

- 1 Keksówkę o wymiarach 10x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Banany obrać i zmiksować blenderem z cukrem. Dodać jajka, olej, ekstrakt waniliowy. Całość wymieszać mikserem. Następnie dosypywać partiami przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą oraz kakao. Nadal miksować. Jednolitą masę przelać do foremki. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C 45-50 minut. Sprawdzać patyczkiem czy babka się upiekła. Po upieczeniu i lekkim wystudzeniu wyjąć z foremki. Czekoladę połamać na kawałki. Włożyć do garnuszka. Dolać mleko. Mieszać aż czekolada rozpuści się na gazie. Ciepłą polewą poleć babkę i poczekać aż zastygnie. Dopiero wtedy kroić.



Twoje notatki do przepisu: