

Brazylijskie ciasto bananowe



Autor: **PolonesaiBrasileiro**
Przepisów: 10 Ocena: 96



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Banan 6 szt
- Mąka tortowa 2 szklanki
- Cukier 1 szklanka
- jajka 2 szt
- mleko pół szklanki
- olej pół szklanki
- proszek do pieczenia 1 łyżka
- Cynamon 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Forma na ciasto: tortownica lub forma na ciasto okrągła 25 cm

Do dużej miski wrzucić: jajka, mąkę, cukier, mleko, olej oraz pokrojone cieniutkie plasterki 3 banany. Wymieszać delikatnie łyżką. Dodać proszek do pieczenia.



- 2 Przebrać masę do tortownicy lub formy na ciasto (wcześniej wysmarowanej masłem). Na surową masę do dekoracji położyć cienkie plasterki 3 bananów (np, tak jak na zdjęciu). Posypać cynamonem i cukrem lub cukrem cynamonowym.



- 3 Wstawić do piekarnika na 30-35 minut na 180C (czas i temperatura dla piekarników elektrycznych)



Twoje notatki do przepisu: