

Ciasto bananowe z czekoladą



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: **115** Ocena: **1548**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 dojrzałe banany
- 2 jajka
- 1 szczypta soli
- 1 szklanka oleju
- 50 g śmietanki
- 100 g ulubionej czekolady
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżka kakao
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- Dodatkowo:
- 1 banan

Sposób przygotowania:

- 1 3 banany rozgniatam widelcem, dodaję jajka, sól i olej i wszystkie składniki mieszam. Śmietankę podgrzewam i rozpuszczam w niej czekoladę, dodaję do masy bananowej i mieszam. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia mieszam i dodaję do masy bananowej. Mieszam do połączenia się składników. Jednego dodatkowego banana kroję w kostkę i dodaję do ciasta, delikatnie mieszam. Ciasto wykładam do „keksówki” (około 12 cm x 35 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i piekę przez 50 minut w 180 stopniach. Po wystygnięciu ciasto jest gotowe, smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: