

Ciasto bananowe z kakao i rodzynkami



Autor: **Anika1**

Przepisów: **132** Ocena: **3118**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200g mąki
- 35 g kakao
- 100 g cukru
- 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią
- 1 łyżeczka sody i 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3 dojrzałe banany
- 2 jajka
- 120 ml oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Odmierzamy suche składniki: mąkę, kakao, cukier, cukier z wanilią, sodę, proszek i cynamon. Mieszamy do połączenia składników



- 2 W osobnej misce za pomocą widelca rozgniatamy na miazgę banany, dodajemy jajka i olej. Mieszamy



- 3 Suche składniki mieszamy ze składnikami mokrymi
- 4 Ciasto przekładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia (12 x 25 cm)
- 5 Pieczemy ok 60 min w 180 stopniach góra dół
- 6 Po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika i studzimy w foremce.

Twoje notatki do przepisu: