

CIASTO BANANOWE Z OWOCAMI



CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA
STOPIEŃ TRUDNOŚCI: DLA KAŻDEGO

Proste ciasto, które nie wymaga miksera. Długo zachowuje świeżość, jest wilgotne i aromatyczne. Jest świetnym sposobem na wykorzystanie przejrzałych bananów.

Składniki:

- 3 średniej wielkości banany, bardzo dojrzałe i miękkie,
- 100g masła stopionego i ostudzonego,
- łyżeczka ekstraktu z wanilii,
- 210 g mąki pszennej (można użyć również mąki orkiszowej),
- łyżeczka sody,
- 150 g drobnego cukru,
- 2 jajka lekko ubite,
- 2 łyżki cukru trzcinowego,
- 30 g masła prosto z lodówki pokrojonego na cienkie plasterki,
- 150 g dowolnych owoców, na przykład malin, jagód lub jabłek.



1. Piekarnik nagrzać do 170 st. Podłużną keksówkę o długości 26-28 cm posmarować masłem i oprószyć mąką.
2. Banany rozgnieść widelcem i połączyć z pozostałymi składnikami.
3. Masę przelać do formy. Na wierzchu ułożyć ciasto owoce.
4. Posypać cukrem i wiórkami masła.
5. Wstawić do piekarnika piec ok. 60 minut. Jeśli zacznie się zbyt szybko rumienić przykryć folią aluminiową i dopiekać pod nią. Aby sprawdzić czy ciasto jest gotowe, trzeba wbić w nie drewniany patyczek - jeśli po wyjęciu jest suchy, jest już dobre.