





BABKA BANANOWA

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 19 dekagramów
- mąka pszenna - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 0.25 łyżeczek
- banan - 3 sztuki
- mleko - 0.75 szklanek
- likier - 0.25 szklanek
- cukier - 2 szklanki
- jajka - 3 sztuki

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180C °C 

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i solą.
2. W drugiej misce połącz banany, mleko i likier.
3. Zmiksuj Kasię, aż stanie się puszysta, partiami dodawaj cukier.
4. Stałe miksując, wbijaj po jednym jajku.
5. Dodaj do ciasta mieszankę bananów, następnie wmieszaj suche składniki.
6. Foremkę na babkę wysmaruj Kasią i obsyp odrobiną mąki.
7. Wlej ciasto.
8. Piecz w temp. 180°C przez ok. 1- 1,5 godziny, aż patyczek wbity w ciasto wyciągnięty będzie suchy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl