





# Bananowiec

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- banan - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- mleko - 5 łyżek

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Banany obierz, pokrój na kawałki i rozgnieć dokładnie widelcem.
2. Mąkę przesiej przez sito i wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
3. Mleko zagotuj.
4. Do gorącego wsyp sodę, zamieszaj i wystudź.
5. Miękką Kasię utrzyj z cukrem, dodając stopniowo po jednym jajku.
6. Ciągle ucierając, dodaj mąkę, banany i sodę z mlekiem.
7. Formę keksową o wymiarach ok. 30 x 10 cm wysmaruj Kasią i oprósz bułką tartą.
8. Włóż masę bananową i piecz w 180 st. C około 50 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)