







Bananowy uśmiech


przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 tortownica o średnicy 25 cm

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- cukier puder - 1 szklanka
- banan - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- śmietana - 6 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mak suchy - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 6 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier puder i cukier waniliowy utrzeć mikserem, aż masa stanie się gładka.
2. Do masy kolejno dodawać żółtka. Z białek ubić pianę.
3. Połączyć masę z mąką i pianą z białek.
4. Gdy składniki się połączą dodać pokrojonego w kawałki banana i mak. Wymieszać.
5. Wysmarować Kasią ścianki tortownicy o średnicy 25 cm, obsypać bułką tartą. Wlać ciasto. Piec 50 minut. Wbić w środek ciasta patyczek do robienia szaszłyków – jeśli po wyjęciu jest suchy, ciasto jest gotowe. Połać lukrem i posypać makiem lub posypać cukrem pudrem.

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