





Ciasto bananowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- mąka - 40 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- banan - 3 sztuki
- mleczna czekolada - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię z cukrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę.
2. Dodawać kolejno żółtka, rozgniecione banany, startą czekoladę i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do ciasta.
4. Delikatnie wymieszać.
5. Przełożyć ciasto do posmarowanej Kasią formy babkowej.
6. Piec około 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.
7. Upieczoną babkę posypać cukrem pudrem.
8. Uwaga: Ciasto długo zachowuje świeżość, a najsmaczniejsze jest po 2 dniach od upieczenia.

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