







przepisy.pl

Ciasto bananowe z czekoladą - VIDEO



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C  keksówka

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak - 125 gramów
- cukier puder - 200 gramów
- dojrzały banan - 3 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 230 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- orzechy pekan - 80 gramów
- kakao - 1 łyżka

dekoracja

- biała czekolada lub biała polewa czekoladowa - 100 gramów
- orzechy pekan - 20 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Zmiksuj Kasię z cukrem pudrem. Następnie dodaj 2 żółtka.
2. Część orzechów drobno posiekaj. Posiekane i całe orzechy dodaj do masy. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Zmiksuj na gładką masę.
3. Dodaj pianę ubitą z 2 białek. Wszystko wymieszaj drewnianą łyżką.
4. W misce wymieszaj dwie łyżki masy razem z kakao. Do pozostałej masy dodaj pokrojone banany i wymieszaj całość łyżką.
5. Masę z bananami wyłóż do keksówki i równo rozprowadź. Na wierzch wyłóż masę z kakao.
6. Piecz w 180 stopniach przez około 60 minut. Udekoruj rozpuszczoną białą czekoladą lub białą polewą czekoladową oraz orzechami pekan.

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