



przepisy.pl

Czekoladowo bananowe babeczki



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukier - 90 gramów
- mąka - 90 gramów
- banan - 1 sztuka
- czekolada - 1 opakowanie
- cynamon - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- margaryna - 125 gramów
- jajko - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rozpuścić pół kostki margaryny na ogniu. Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i cynamonem na talerz. Pokroić czekoladę na małe kawałeczki. Rozbełtać jajko w małej miseczce, banana rozdrobnić na talerzu.
2. Do dużej miski wsyp cukier i wrzuc rozdrobnionego banana i wlać roztopioną margarynę do dużej miski wymieszaj razem. Wlej do dużej miski jako i wymieszaj na końcu wsyp mąkę i wrzuc pokrojoną czekoladę i razem wymieszaj.
3. Do foremek nałóż łyżeczką masę i włóż do piekarnika na grzanego do 180stopni na około 20min.

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