
Ciasto bananowe 2 (Banana Bread)

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4855 razy.

Witam !

Podaje za ciekawa ksiazka "Potrawy z roznych stron swiata":

Skladniki

23 dag maki,

23 dag cukru pudru,

13 dag masla,

5 bananow,

2 jaja,

6 dag zmielonych orzechow wloskich,

2 lyzeczki proszku do pieczenia,

szczypta soli

Przygotowanie

Maslo utrzec z cukrem, polaczyc z jajami. Banany obrac, rozgniesc widelcem i polaczyc z maka, dodac proszek do pieczenia i wyrobic. Dodac razem z orzechami do masy maslanej i wymieszac.

Piec w wysmarowanej tluszczem podluznej formie w srednio nagrzanym piekarniku ok. 75 min.

Przepis jest dobry, ale warto poeksperymentowac - trzeba samemu dobrac ilosc i stopien dojrzalosci bananow...

Smacznego.

From: umil@platon.man.lublin.pl (Kamil Uminski)

Chcialam zaznaczyc, ze im bardziej brazowe sa te banany do ciasta, tym lepiej.

Rowniez jest szeroko praktykowane zamrazanie obslizgłych, brazowych bananow, "na potem na ciasto"
Z takiego zamrozonego banana jest bardzo latwo obrac skore, i dodac do ciasta, oczywiscie rozmrozoney.

Jezeli sie chce bardzo szybko "dojrzec" zielone banany, to nalezy je zawinac w torbe papierowa z jednym jablkiem, i po 24 godzinach beda dojrzale.

Meksykanie wierza swiecie, ze jezeli sie przyklada kawalki skory od banana, bardzo dojrzalego, na kurzajki, to odpadna :)

Ja dodaje skorke starta z pomaranczy do mojego ciasta bananowego plus troche olejku pomaranczowego.

Ciasto bananowe najlepsze jest na drugi dzien, pokrojone w grube plastry, posmarowane maslem i odgrzane w mikrofali przez 10 sekund.

Mniam!

Ide robic ciasto!

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Zamiast bananow mozna użyć morele lub brzoskwinie.

Pozdrawiam, Edyta ,

From: aci3@aci.pl