
Chleb bananowy

Dodano: 2000-08-31 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4286 razy.

czas przyg: 00:20,

czas gotowania: 01:00,

czas oczekiwania przed podaniem: 01:00,

deser:--tak

możliwość wcześniejszego przygotowania :--tak,

przechowywanie: w temperaturze pokojowej

zamrażanie:--tak,

podgrzewanie: w piekarniku.

propozycje podania: Chleb bananowy to smaczne i zdrowe danie, wyśmienite zarówno jako przekąska, jak i deser.

uwagi: Ten przepyszny chleb będzie z pewnością smakował zarówno dzieciom, jak i dorosłym. Możesz zmieniać ten przepis, dodając różne przyprawy, takie jak ziele angielskie, goź dziki czy gałka muskatołowa. Podobnie jak w przypadku chlebów warzywnych, np. z cukini, chleb bananowy zachowuje świeżość przez ponad tydzień.

SKŁAD:

MAKA 2 szkl. lub po jednej szklance mąki pszenno-razowej i pszennej/290 g

Soda oczyszczona 1 łyżeczka

Sól 1/2 łyżeczki

niesolone MASŁO 115 g

CUKIER 3/4 szkl/180 g

JAJKA 2

Bardzo dojrzałe BANANY 3-4

MLEKO 1/3 szkl/75 ml

Skórka z 1/4 CYTRYNY

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 C.

Wymieszaj w misce mąkę, sodę oczyszczoną oraz sól. Rozgnieć widelcem banany. Ubijaj cukier, jajka i masło, aż powstała masa zacznie się pieniać. Dodaj mleko i wymieszaj z mąką. Dodaj banany, skórkę z cytryny i dobrze zmieszaj.

Uwaga: wszystkie składniki należy umieścić w malakserze i zmiksować na gładką masę.

Wysmaruj formę (Blacha do pieczenia chleba, 23cm x 13 cm) tłuszczem i nałóż do niej gotową masę. Piecz w piekarniku przez około 60 minut.

Sprawdź patyczkiem czy chleb bananowy jest już dobry. Pozostaw do ostygnięcia i podawaj lekko ciepły.

SMACZNEGO,

Przepis z programu YDP "Wegetariańskie przysmaki".

GAGA

From: "Gaga" <gagusia@zeus.polsl.gliwice.pl>