

## Chlebek bananowy (ciasto bananowe)



### MANCIA W KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>banan</b>	4 szt
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>cukier brązowy</b>	1/2 szkl
<b>masło</b>	1/3 szkl
<b>jajko</b>	1 szt
<b>ekstrakt waniliowy</b>	1 łyżeczka
<b>mąka tortowa</b>	1,5 szkl
<b>sól</b>	szczypta
<b>rodzynki</b>	1/2 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W misce rozgniatamy banany widelcem, dodajemy roztopione, ale nie gorące masło, cukier trzcinowy, 1 roztrzepane jajko, ekstrakt z wanilii, sól i przesianą mąkę tortową z sodą. Całość mieszamy do momentu połączenia się składników. Na koniec wsypujemy rodzynki.
2. Keksówkę wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy do niej ciasto. Chlebek pieczemy ok 1 godz. w 170°C do tzw. suchego patyczka.

Smacznego :)