

Ciasto bananowe z jabłkiem, orzechami i żurawiną



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	2 szklanki
banan	4 sztuki
jabłko	1 sztuka
wiórki kokosowe	0,5 szklanki
cukier trzcinowy	0,5 szklanki
orzechy włoskie siekane	0,5 szklanki
żurawina suszona	0,5 szklanki
masło	130 gramów
jajko	3 sztuki
miód	4 łyżki
Cukier z prawdziwą wanilią do ciast i deserów Prymat	20 gramów
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Polewa:

czekolada deserowa	100 gramów
masło	2 łyżki
mleko	6 łyżek
płatki czekoladowe	50 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Jabłko obieramy, pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy w kostkę. Obrane banany rozgniatamy widelcem. Masło rozpuszczamy, delikatnie studzimy i dodajemy do niego miód i rozgniecione banany.

KROK 2. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao, cynamonem i wiórkami kokosowymi. Do suchych składników dodajemy kawałki jabłka, posiekane orzechy włoskie i żurawinę. Jajka ubijamy za pomocą miksera z cukrem trzcinowym oraz waniliowym. Zawartość łączymy z suchymi składnikami oraz bananami, miodem i masłem.

KROK 3. Keksówkę o wymiarach 30 cmx12 cm smarujemy masłem, oprószamy delikatnie bułką tartą i wlewamy do niej przygotowaną masę. Formę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 60 minut (do suchego patyczka).

KROK 4. Gdy ciasto całkowicie ostygnie przygotowujemy polewę. Czekoladę dzielimy na kostki, dodajemy masło oraz mleko i łączymy wszystko w kąpeli wodnej (składniki umieszczamy w metalowej misce i ustawiamy na garnku z gotującą się wodą), pamiętając o ciągłym mieszaniu. Gdy składniki dobrze się połączą, a polewa będzie gęsta i jednorodna, wylewamy ją na ciasto, posypujemy czekoladowymi płatkami i odstawiamy do stężenia. Smacznego! :)