

## Lekko słony czekoladowiec z bananami



**EWA WOJTASZKO**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	175 gram
<b>jajka</b>	3
<b>kakao</b>	25 gram
<b>proszek do pieczenia</b>	1 1/2 łyżeczki
<b>banan</b>	2
<b>czekolada gorzka</b>	50 gram
<b>czekolada mleczna</b>	50 gram
<b>cukier trzcinowy</b>	170 gram
<b>masło</b>	150 gram
<b>orzeszki ziemne</b>	do posypania ciasta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banany rozgnieć widelcem.

Masło z cukrem utrzyj na puszystą masę,cały mieszając dodawaj po 1 jajku.

Czekolady rozpuść w kąpeli wodnej.

Do miski przesiej mąkę,kakao i proszek do pieczenia,przesyp do utartego masła.

Dodaj czekolady i banany.Wszystko dokładnie wymieszaj łyżką.

Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki.

Wierzch posyp orzeszkami i piecz przez około 50 minut w 180 C.