

## Przepis dnia, odc. 50. Bananowe babeczki z sosem czekoladowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>banan</b>	2 szt.
<b>jajka</b>	2 szt.
<b>mąka pszenna</b>	2 szklanki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>rodzynki</b>	100 g
<b>masło</b>	6 łyżek (rozpuszczone, letnie)
<b>przyprawa do piernika</b>	1/2 łyżeczki

### Sos czekoladowo-rozmarynowy

<b>śmietana kremówka</b>	200 ml
<b>czekolada gorzka</b>	300 g
<b>rozmaryn</b>	1 szczypta
<b>przyprawa do piernika</b>	1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka i cukier miksujemy, dodajemy mąkę i nadal miksujemy. Następnie dodajemy masło oraz rodzynki. Ciasto przyprawiamy przyprawą do piernika i dołączamy proszek do pieczenia.
- KROK 2 Całość dokładnie mieszamy i przekładamy ciasto do papierowych foremek na przemian z pokrojonymi w plastry bananami.
- KROK 3 Tak przygotowane babeczki pieczemy ok. 30 minut w temperaturze 180-200°C.
- KROK 4 By przygotować sos, śmietanę należy zagotować z rozmarynem.
- KROK 5 Gorzką czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej i dodać do niej przecedzoną śmietanę. Całość doprawić przyprawą do piernika i dokładnie wymieszać.
- KROK 6 Babeczki lekko ostudzić i podawać z sosem czekoladowo-rozmarynowym udekorowanymi listkami świeżej mięty.