

Wieniec bananowo-orzechowy



SARENKA

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło lub margaryna	125 g
brązowy cukier	1 szklanka
mąka pszenna	2 szklanki
jaja	3
sok z cytryny	
jogurt naturalny	3 łyżki
cukier waniliowy	łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
banan	3 średnie sztuki
orzechy laskowe	1 garść
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
orzechy	150 g
papier do pieczenia	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy włoskie poszatkować na bardzo drobno. Jajka utrzeć z cukrem wanilinowym, połowa szklanki cukru i masłem na jasnobrązową pianę (masło musi być płynne ale chłodne). Banany obrać, zmiażdżyć widelcem, skropić sokiem z cytryny, dodać pozostały cukier, jogurt, wymieszać łyżką i zmiksować do uzyskania w miarę gładkiej masy. Następnie należy przesiać z sodą i proszkiem. Do masy jajecznej, mieszając za pomocą łyżki, dodawać porcjami masę bananową. Po połączeniu obydwu mas, dodawać w ten sam sposób mąkę. Na koniec dodać olejek (aromat) migdałowy i orzechy włoskie po czym dobrze wymieszać. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem i oprószyć bułką lub mąką, rozgrzać piekarnik. Piec 40-50 minut w temp. 180 stopni. Po upieczeniu, pozostawić ciasto do przestygnięcia. Na wierzch posypać orzechy laskowe. Ciasto polać polewą czekoladową lub orzechową.

