Ciasto bananowe



GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cynamon

rodzynki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 375 g obranych bananów, 225 g margaryny, 2 szklanki cukru, 3 jajka, 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, 340 g mąki, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżeczki gałki muszkatołowej, pół łyżeczki cynamonu, opcjonalnie: pół szklanki rodzynek - dodaliśmy, szczypta soli, opcjonalnie 125 ml kwaśnej śmietany - dodaliśmy.

SPOSÓB WYKONANIA: Banany zmiksować. Utrzeć margarynę z cukrem. Miksując dodawać po jednym jajku. Dodać ekstrakt i banany. Wymieszać. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, gałkę, cynamon i ewentualnie rodzynki i śmietanę. Wymieszać. Masę wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem foremki. Piec ok. 40 minut w temperaturze 180 stopni. Przed wyjęciem z blaszki schłodzić.