Ciasto bananowo-orzechowe

AGNIESZKA200

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

orzechy włoskie	80 g
cytrynka	1 sz
olej	2 łyżki
mąka	140 g
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
cynamon Prymat	2 łyżeczki
masło	85 g
serek homo	1 szt
cukier puder	80 g
banan	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

. Banany obrać i skropić sokiem cytrynowym, aby nie sczerniały.

2. Zmieszaj z bananami w mikserze 155 g cukru i 2 jajka. Jeżeli nie masz miksera – nie szkodzi - pognieć widelcem i pomieszaj trzepaczką.

3. Po zmieszaniu dodaj 2 łyżki oleju i ponownie wymieszaj.

4. Mieszając dodaj 140 g mąki przesiewanej.

5. W oddzielnej miseczce przygotuj sobie 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę sody, dwie łyżeczki cynamonu i szczyptę soli.

6. Do miksera powoli dodaj mieszankę z miseczki lub ręcznie pomieszaj.

7. Orzechy włoskie zmiażdż w ściereczce uderzając w nie wałkiem o blat kuchenny.

8. Wrzuć zmiażdżone orzechy do miksera i mieszaj przez 30 sekund.

9. Weź silikonową foremkę, wysmaruj ją dokładnie margaryną (może być metalowe naczynie nasmarowane margaryną), aby nic się nie sklejało i przykryj pergaminem.

10. Całość przelej do foremki i wstaw do piekarnika o temperaturze 180 stopni C na 25 – 30 minut. Jeżeli piekarnik jest z termoobiegiem może być 160 stopni.