




## Babka bananowa z bakaliami


 Skoter

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 10 porcji

### Składniki:

mąka - 1 i 1/2 szklanka  
jajka - 3 szt.  
cukier - 3/4 szklanka  
olej - 1/2 szklanka  
mleko - 1/2 szklanka

orzechy włoskie - 1 szklanka  
śliwki suszone - 10 szt.  
daktyle - 10 szt.  
banany - 3 szt.  
proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Orzechy włoskie, śliwki i daktyle pokroić. Pokrojone śliwki i daktyle oprószyć mąką i wymieszać

**KROK 2:** Dojrzałe banany rozgnieść widelcem.

**KROK 3:** Jajka zmiksować z cukrem. Dodać olej i ciepłe mleko, zmiksować. Następnie dodawać kolejno i miksować rozgniecione banany, przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Na koniec dodać bakalie i wymieszać dokładnie. Przełożyć do formy. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 55 minut.