Chlebek bananowy (banana bread)

My Chcemy Jeść

Polecane na: **ciasta, pieczywo**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pełnoziarnista - 1 1/2 szklanka
- banany - 4 szt.
- ksylitol - 1/2 szklanka
- jajko - 1 szt.
- olej kokosowy - 3 łyżka
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia BIO - 2 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- imbir - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużej misce mieszamy suche składniki - mąkę, kakao, proszek do pieczenia, cynamon, imbir, szczyptę soli.

KROK 2: Banany obieramy i kroimy na małe kawałki. Blendujemy na gładko. Dodajemy jajko i chwilę blendujemy.

KROK 3: Olej kokosowy rozpuszczamy i dodajemy do bananów. Blendujemy do połączenia się składników. Masę bananową stopniowo dodajemy do suchych składników i mieszamy, aż powstanie gładkie ciasto.

KROK 4: Formę keksówkę wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy do niej ciasto. Wierzch wyrównujemy łyżką. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy 55-60 minut do suchego patyczka. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy na kratce. Podajemy z ulubionym smarowidłem. Chlebek bananowy świetnie smakuje z konfiturami truskawkowymi lub sam.