Chlebek bananowy z mąką żołędziową

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

75 min

1 porcja

Składniki:

- mąka owsiana - 100 g
- mąka żołędziowa - 50 g
- mąka gryczana - 50 g
- banany dojrzałe duże - 3 szt.
- jaja - 2 szt.
- olej słonecznikowy - 100 ml
- mleko - 50 ml
- cukier trzcinowy - 100 g
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka
- płatki owsiane - 80 g
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
- cynamon mielony cejloński - 1 łyżeczka
- żurawina suszona - 2 łyżka
- orzeszki ziemne - 2 łyżka
- migdały - 2 łyżka
- masło do posmarowanie formy, bułka tarta do obsypania formy - - trochę
- keksówka -
- polewa czekoladowa: -
- czekolada gorzka 79 % kakao - 100 g
- masło - 1 łyżka
- woda - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Mąkę żołędziową można zrobić: https://gotujwstylueko.pl/przepisy/maka-z-zoledzi

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banany, jajka, olej, mleko, cukier i cukier waniliowy zblendować w misce.
Dodać płatki owsiane, mąki, proszek do pieczenia, cynamon, wymieszać, dodać bakalie i przemieszać. Formę keksówkę posmarować masłem i posypać bułką tartą.
Wlać ciasto do przygotowanej foremki, przykryć papierem do pieczenia, wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni.
Piec przez 30 min, zdjąć papier do pieczenia

i zapiekać jeszcze 30 minut (180°C). Chleb bananowy pozostawić do ostygnięcia w formie na około 30 minut, ostrożnie wyjąć z foremki. Przygotować polewę: czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej z masłem i odrobina wody. Polać ciasto i udekorować według uznania.

KROK 2: Kroić po zastygnięciu polewy i podawać.