




Chlebek bananowy z pradawnych zbóż

 Kuchnia Pusheena

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 6 min

 1 porcja

Składniki:

mąka z samopszy - 1 szklanka
mąka orkiszowa typ 550 - 1/2 szklanka
masło ok. - 70 g
cukier trzcinowy lub kokowowy - 1/2 szklanka
banany dojrzałe - 3 szt.
jaja - 2 szt.

soda oczyszczona - 1 łyżeczka
sól - - szczypta
wanilia w proszku (opcjonalnie) - - szczypta
przybory: -
miseczki, widelec, keksówka (10 x 25 x 7) -
masło do wysmarowania blaszki - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ustawiamy piekarnik: grzanie góra-dół 170 stopni. Keksówkę smarujemy masłem. Masło roztopiamy w garnuszku, a banany obieramy i rozgniatamy widelcem.

KROK 2: Jaja roztrzepujemy z cukrem.

KROK 3: Przesiewamy mąkę do miski.

KROK 4: Mokre składniki łączymy ze sobą i mieszamy, a następnie przesypujemy tam mąki, sodę oczyszczoną, trochę wanilii i mieszamy do połączenia składników.

KROK 5: Ciasto przekładamy do keksówki i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na ok. 45

minut. Po upieczeniu wyłączamy piekarnik i uchylamy drzwiczki na ok. 15 min. Następnie wyciągamy z keksówki i studzimy na kratce lub desce.

KROK 6: Gotowe ciasto zdobimy dowolnie np. cukrem pudrem.