

Popoldanska malice:

BANANIN KRUH

Po napornem šolskem dnevu na daljavo, si gotovo postal lačen, lačna. Tokrat s tabo delimo recept za odličen, enostaven bananin kruh.

Najbolj zabavno je, da ga lahko pripraviš čisto sam/-a.

Prepričani smo, da bodo tudi tvoji starši navdušeni nad sladkim kruhom in ga bo v hipu zmanjkalo 😊



Dober tek!

Učitelji OPB

Recept:

Potrebuješ:

4 zrele banane

1 ½ skodelice moko

2 žlički sode bikarbonate (ali pecilnega praška)

ščepec soli

½ skodelice sladkorja

¼ skodelice olja

Po želji lahko dodaš še:

ščepec cimeta

3 žlice mletih orehov (ali drugih oreščkov)

Navodila:

Prečico prižgi na 180 stopinj Celzija.

V večji posodi zmešaj moko, sodo bikarbono (ali pecilni prašek) in sol (tudi cimet in mlete orehe). Nato dodaj še sladkor in olje.

V manjši posodi z vilico pretlači banane. Bodi pazljiv/-a, da ne bo prevelikih koščkov. Banane dodaj sestavinam v večji posodi in dobro premešaj.

Pekač obloži s peki papirjem ali ga premaži z maslom (ali oljem), nato maso vlij v pekač.

Pečeš 40 minut.

