

# BANANIN KRUH

## PRIPOMOČKI:

- ❖ JEDILNI NOŽ
- ❖ ŽLICA
- ❖ ŽLIČKA
- ❖ KUHALNICA
- ❖ TEHTNICA
- ❖ SKLEDA
- ❖ PEKAČ



## SESTAVINE/MATERIAL:

- ❖ 3-4 ZMEČKANE BANANE
- ❖ 125 G MASLA
- ❖ 150 G RJAVEGA SLADKORJA
- ❖ 2 STEPENI JAJCI
- ❖ ČAJNA ŽLIČKA VANILIJE V PRAHU
- ❖ ZAVITEK PECILNEGA PRAŠKA
- ❖ ŠČEPEC SOLI
- ❖ ČAJNA ŽLIČKA CIMETA (LAHKO VEČ)
- ❖ POL ČAJNE ŽLIČKE MLETEGA MUŠKATNEGA OREŠČKA
- ❖ 170 G MOKE
- ❖ 2 PESTI OREHOV

## POSTOPEK:

- 1.** Banane zmečkamo in jih prelijemo s stopljenim maslom.





- 2.** Med mešanjem dodamo jajci, sladkor in začimbe.

- 3.** V skledo stresemo pecilni prašek in moko ter dodatno premešamo.



- 4.** Če želite, lahko v maso dodate nekaj koščkov narezane bele, mlečne ali črne čokolade.

- 5.** Maso vlijemo v namaščen pekač.



- 6.** Maso posujemo z orehi. Pečemo približno 50 minut pri 180 stopinjah.

**ENA SLADIČKA NA DAN, ODNESE ZDRAVNIKA STRANI!**

