

BANANIN KRUH

Sestavine:

- * 3-4 zrele banane (odvisno od velikosti)
- * 3 jajca
- * 125g masla
- * 1 pecilni prašek
- * 5-6 žlic moka
- * 5 žlic sladkorja
- * vanilijev sladkor
- * 100g čokoladnih koščkov (temna je najboljša) po želji
- * do 0,5dcl mleka (katerokoli mleko)

S pomočjo mešalnika zmešaš jajca. Maslo stopiš in ko se ohladi ga počasi med mešanjem dodajaš v jajca. Nato dodaš predhodno pretlačene (z vilico) banane, vanilijev sladkor, sladkor in na koncu še moko ter pecilni prašek. Ko dodajaš moko in pecilni prašek, miksaš na najpočasnejši stopnji ali pa počasi primešaš z lopatko. Po potrebi dodaš mleko. Na koncu dodaš še čokolado. Maso daš v manjši pekač ali v model za kolač, katerega predhodno namastiš ali uporabiš peki papir. Pečico predhodno ogreješ na 180° in pečeš približno 45-60 min, odvisno od pečice. Ko je bananin kruh pečen, počakaš vsaj 10 min, preden ga narežeš.

Pa dober tek!

