

Banánový chlebíček s kakaem



10 PORCÍ



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Banán	230
Čekankový sirup	40
Vejce celé (syrové)	110
Mléko polotučné (1,5 % tuku)	200
Mouka pšeničná celozrnná	250
Vločky ovesné	100
Kypřicí prášek do pečiva	12
Kakao Holandské (v suchém stavu)	30
Mandle (nesolené)	40
Rozinky	40

Postup přípravy

Ve větší míse rozmělníme vidličkou 2 větší zralé banány. Přidáme asi dvě lžíce čekankového sirupu, dvě vejce a mléko a promícháme. Samostatně si smícháme suchou směs - celozrnnou mouku, jemné ovesné vločky, jeden sáček prášku do pečiva, kakao, mandle a rozinky. Suchou směs zapracujeme do té tekuté a umícháme hladké těsto. To vlijeme do chlebíčkové formy vyložené pečícím papírem. Vložíme do trouby předehřáté na 200 stupňů a pečeme asi hodinu. Podávat můžeme třeba s tvarohem.