

Chleb bananowy



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 15min , Czas

gotowania: 1g 10min

Całkowity czas: 1g 25min , Porcja: **8**

563 Kalorii , **0 g** Cukrów , **56 g** Tłuszczu , **12 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/chleb-bananowy>

Przygotowanie

Przygotuj formę do pieczenia chleba.

Wysmaruj ją tłuszczem i oprósz mąką. W rondelku roztop masło i rozgnieć banany.

Wymieszaj w misce mąkę z sodą, solą i cukrem. Dodaj jajka, roztopione masło i banany. Całą masę wlej do przygotowanej foremki. Piecz w temperaturze 175°C przez 1 godzinę.

▣ **Porady dotyczące przepisu**

Przepis możesz ulepszyć dodając orzechy włoskie.



Składniki

- 1 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- 55 g masła
- 3 banany
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka sody bikarbona

Kategorie

Owoce, Rodzina, Chleb i inne domowe pieczywo