

## Banánový chlebíček



3.0

415 hodnotenie



Pečenie



20 min.

### Budete potrebovať

Zrelé banány	3 ks
Med	110 g
Kokosový olej	75 g
Vajcia	2 ks
Hamánek hruška s rakytníkom	50 g
Plnotučné mlieko	60 ml
Himalájska soľ	1/3 lyžičky

Škorica	½ lyžičky
Hladká múka	130 g
Jedlá sóda	1 lyžička
Mleté oriešky	100 g

# Postup prípravy receptu

Dva banány si roztlačíme vidličkou a dáme do misy. V malom kastróliku si rozohrejeme (pri nízkej teplote) kokosový olej s medom a pridáme ho spolu s vajcami k banánom a premiešame. K cestu pridáme Hamánka, mlieko, soľ a škoricu. V miske si zmiešame hladkú múku, sódu bikarbónu a mleté oriešky a postupne zapracujeme do cesta. Formu na chlebíček vymastíme trochou kokosového oleja a nalejeme do nej cesto. Zvyšný banán olúpeme a rozkrojíme napoly. Obe polovičky dáme na cesto rezom hore. Pečieme na 170 stupňov 45 – 50 minút.