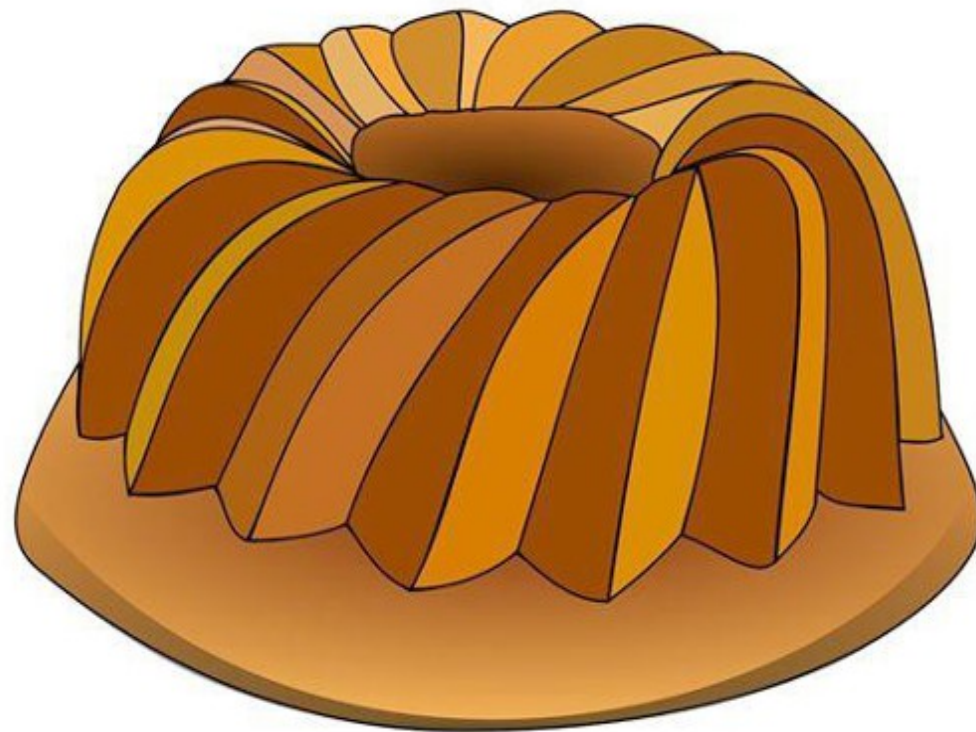


BABKA BANANOWA



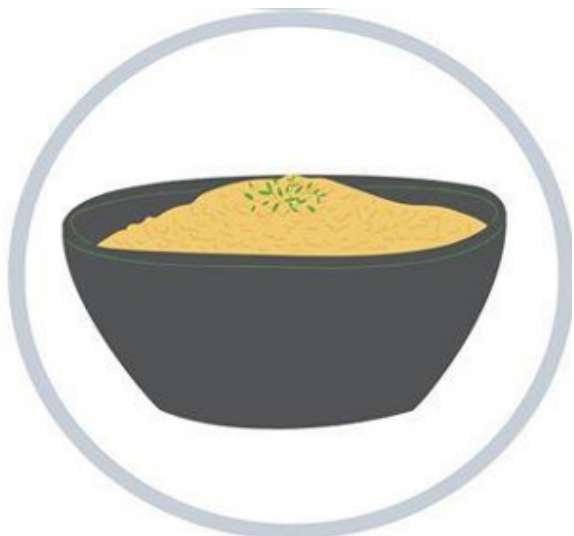
SKŁADNIKI



100 ML CIEPŁEGO MLEKA



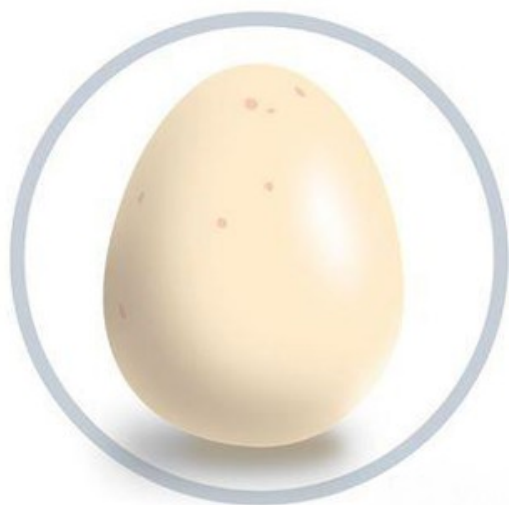
150 ML OLEJU ROŚLINNEGO



230 G MAKI (OK. 1,5 SZKLANKI)



2 DUŻE DOJRZAŁE BANANY



2 JAJKA

3 ŁYŻECZKI CYNAMONU

ŁYŻECZKA SODY

ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA

W misce rozgnieć widelcem obrane, dojrzałe banany. W drugiej, większej misce ubij mikserem jajka na kogelmogel. Wystarczy chwila, by białko całkowicie połączyło się z żółtkiem. Do miski z jajkami dodaj banany. Wlej też mleko oraz olej. Wsyp mąkę przesianą z łyżką cynamonu, proszkiem do pieczenia i sodą. Chwilę miksuj wszystko do połączenia składników. Formę wysmaruj od środka resztkami oleju. Dno formy obsyp drugą łyżką cynamonu. Wylej ciasto do formy i wstaw na 40 minut do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Opcja pieczenia: góra/dół, Środkowa półka pieca.