Banánový chlebík s Tradičním Lipánkem



60 minut náročnost ●●○○

Už jste vyzkoušeli recept na banánový chléb? Je vděčnou pochoutnou nejen na snídani. Lipánek vám řekne jak na to.

Ingredience (na 1 celý banana bread cca pro 4 lidi, dle formy)

- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 225 g polohrubé mouky + na vysypání formy
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- 1 hrst vlašských ořechů
- 30 g kakaa
- 4 zralé banány
- 200 g cukru krupice
- 75 g hořké čokolády
- 2 vejce
- 2 lžíce tradičního Lipánka
- 100 g Jihočeského másla + na vymazání formy

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, vanilkový cukr, sůl, kypřicí prášek a kakao. Přidáme nasekané vlašské ořechy a čokoládu. Ve druhé míse rozmačkáme banány, přidáme krupicový cukr, tradičního Lipánka a vejce. Obě směsi dobře společně zamícháme a přidáme rozpuštěné Jihočeské máslo. Těsto vlijeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C 50 minut.