

Banánový chlebíček se sladkou pomazánkou Lipánek

🕒 90

náročnost ●●●○

Ingredience (na 8 porcí)

- 4 zralé banány
- 180 g Jihočeského másla
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- 3 vejce
- 160 g třtinového cukru
- špetka soli
- 300 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek
- 2 lžičky skořice
- Jihočeské máslo + polohrubá mouka na vysypání formy
- 1 balení sladké pomazánky Lipánek

Návod na přípravu:

Změklé Jihočeské máslo, cukr a vanilkový extrakt vyšleháme dohladka a přidáme vejce. Banány rozmačkáme vidličkou a vmícháme do směsi. Poté přisypeme mouku, špetku soli, kypřicí prášek a skořici. Vše důkladně vyšleháme. Menší dortovou formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Hotovou směs vlijeme do formy a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 60 minut. Vychladlý chlebíček potřeme sladkou pomazánkou Lipánek.

