

Banana kruh

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
8 porcija

Sastojci

4 zrele banane
60 g K Plus maslaca
60 g smeđeg šećera
2 Sweet Chef vanilin šećera
2 K Plus jaja
160 g brašna
4 žlice Bio Zone zobenih pahuljica
1,5 žličica Sweet Chef praška za pecivo
Sol

Za kremu:

250 g K Plus Mascarpone sira
1 žličica ekstrakta vanilije
20 g Sweet Chef šećera u prahu
100 ml Sweet Chef vrhnja za šlag

Za serviranje:

Karamel preljev
Voće



Ogulite banane i zgnječite ih vilicom. Dodajte im rastopljeni maslac, smeđi šećer, vanilin šećer, jaja i dobro promiješajte. Pomiješajte brašno, zobene pahuljice, prašak za pecivo i sol. Dodajte smjesu zgnječenim bananama i miješajte špatulom, tek dok se sastojci povežu. Prebacite u kalup koji ste namastili i obložili papirom za pečenje te pecite na 180 °C, 45-50 minuta.

Za kremu pomiješajte mascarpone, ekstrakt vanilije, šećer u prahu i vrhnje za šlag. Poslužite banana kruh s mascarpone kremom, karamel preljevom i voćem.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



