

CHLEBEK BANANOWY Z MAKĄ KOKOSOWĄ

mała keksówka – wym. dna 8x22cm

Składniki:

- 350-400g miękkich bananów (waga bez skórki)
- 150g mąki (dałam 100g pełnoziarnistej i 50g kokosowej)
- 2 jajka
- 100g posiekanych orzechów
- 100g mrożonych borówek, jagód lub malin – można pominąć
- łyżka miodu
- łyżeczka cynamonu
- płaska łyżeczka sody
- szczypta soli

Przygotowanie:

Banany blendujemy z jajkami, sodą i cynamonem (Thermomix: 10s/obr.6). Dodajemy mąkę i całość mieszamy żeby nie było grudek (Thermomix: 10s/obr.4).

Dodajemy orzechy i mrożone owoce, mieszamy (Thermomix: 10s/obr.wst.3).

Masę przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C (dół+termoobieg). Pieczemy 50-60min, a następnie odstawiamy do ostygnięcia.