

NEKAJ ENOSTAVNEGA – BANANIN KRUH S ČOKOLADNIM PRELIVOM

To je klasična ameriška sladica, ki jo je zelo enostavno narediti.



Surovine:

- 3 zrele banane
- 80 g staljene kokosove maščobe (ali margarine)
- 200 g polnozrnate pirine moke (ali katere druge)
- ½ žličke sode bikarbone
- ½ žličke pecilnega praška
- ¼ žličke cimeta (po želji lahko dodaš žličko kakava)
- 2 žlici javorjevega sirupa ali drugega sladila (lahko ga nadomestiš s 4 žlicami sladkorja in malo rastlinskega mleka)
- 100 g jedilne čokolade za obliv

Postopek:

- Suhe sestavine zmešaš skupaj.
- Banane z vilicami zmečkaš in jim dodaš ostale tekoče sestavine.
- Tekoče sestavine dodaš suhim in jih vmešaš v testo.
- Testo streseš na peki papir v podolgovat model.
- Pečeš 20 do 30 minut na 180 stopinj Celzija.
- Z malo vode stališ jedilno čokolado za obliv in jo preliješ po kolaču.

Enostavno in zelo dobro!