

Sladoled koji ne curi :)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za biskvit:

- **200** gbanana
- **350** gvišanja ili trešanja
- **250** gbrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **120** gšecera
- **100** mlulja
- **2** jajeta
- **150** gjogurta
- **1** kesicavanilin šecera
- **1**limuna - sok

Priprema

U jednoj posudi bananu narendati i posuti sa sokom od limuna. U drugoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer. Dodati ulje, jaja i jogurt i umutiti testo. Bananama dodati višnje ili trešnje, može i iz kompotu, pomešati i dodati u testo. Kalup za kuglof obložiti alu folijom i poredati fišeke, ako neće da stoje malo ih zagraditi sa folijom, u meuvremenu zagrejati rernu na 180 stepeni. Kad je sve gotovo kašikom za sladoled puniti do vrha kornete što brže možete, da koreti ne popuste, iduci put cu raditi sa slatkim kornetima, jer su cvrsti, što i vama preporucujem. :))) u rernu i peci oko 40 minuta. Poigrajte se i vi, obradujte svoje mališane.:) a mogu i odrasli .:)

Savet