

## **Kolac sa bananama (3)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 zrelihbanana**
- **1/3 šoljeotopljenog maslaca**
- **1/2 šoljesmeeg šecera**
- **1jaje**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 ravna kašikicasode bikarbone**
- **1 prstohvatsoli**
- **1,5 šoljeoštrog brašna**

### **Priprema**

Šolja je od 2,5 dl. Otopljeni maslac kuhacom mešati sa bananama koje ste zdrobili sa viljuškom ali da ostanu komadi. Dodavati jedan po jedan sastojak i posle svakog promešati, šecer, promešaj, razmuti jaje i dodaj, promešaj, dodaj bananama, vanilu, promešaj. Dobijete gotovo tekucu smesu, zatim sodu bikarbonu, promešaj, sol, promešaj, brašno promesaj. Veoma je bitno posle svakog sastojka promešati. Podmazati mali kalup ili staviti papir za pecenje i peci na 180 stepeni. Nakon 15 minuta probajte cackalicom, ako cackalica izae suva, kolac je gotov. Odlicno uz kafu ili šolju mleka.

### **Savet**