

Banana hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **115 g** putera
- **165 g** smeeg šecera
- **2** jajeta
- **60 ml** mleka
- **3** banane
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašičica** cimeta
- **1/2 kašičice** karanfilica
- **70 g** oraħa

Priprema

Rernu ukljuciti na 180 C. Kalup obložiti papirom za pečenje. Oraħe kratko ispeci u rerni i grubo ih iseckati. Pomešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i zacine. Puter otopiti na laganoj vatri pa ostaviti da se prohladi. Jaja i šećer umutiti pa dodati mleko i puter. Banane izgnjeciti i dodajte. Onda dodati brašno pomešano sa zacinama i oraħe. Smesu lepo umutiti i sipati u odgovarajući pleh.

Savet