

Banana Cake



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** putera
- **70 g** šecera
- **2** jajeta
- **oko 250 g** pirea od banana
- **100 g** integralnog brašna
- **100 g** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2** vanilin šecera
- **2 kašike** kokosovog brašna
- sjeckani orasi za posip

Priprema

Kalup obložiti papirom. Zagrijati pecnicu na 180 C. Umutiti puter i šecer. Dodati vanilin šecer i jaja, pa izmiksati. Smjesi dodati i pire od banana. Prosijati brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu, pa dodati u smjesu. Dodati i integralno i kokosovo brašno, pa sve dobro sjediniti. Sipati u kalup. Preko rasporediti narezane banane ili sjeckane orahe.

Peci 40-45 minuta.

Ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet