

Banana hleb-kolac



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**banane
- **3 pune kašike**crnog brašna
- **1 puna kašika**heljdinog brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **2 kašicice**kakao
- **5 kašikakisele** vode
- **1 kašicica**cimet
- **1 šaka** lešnika

Priprema

Banane izmiksati u blenderu da se dobije tecna masa.

U ciniju staviti obe vrste brašna, praška za pecivo, sodu bikaronu, kakao, cimet i pomešati ih.

Dodati sok od banane i izmešati kašikom.

Masa ce biti gusta i lepljiva. Dodajte kiselu vadu kako bi se masa malo razredila i kako bi ste bolje sjedinili sve sastojke.

Meni je 5 kašika kisele vode bilo dovoljno, ako je potrebno dodajte još malo, sve zavisi koliko ste tecnosti dobili od banane. Možete i izblendirati 3 banane.

Dodati nekoliko saseckanih lešnika promešati još malo i preruciti smesu u kalup sa pek papirom.

Mokrom kašikom rasporediti smesu i staviti u zagrejanoj rerni na 180C da se pece.

Ja sam pekla u manjoj šerpici, pecnika 15-16cm, oko 25 minuta. Proverite cackalicom da li je peceno.

Pecen kolac-hleb izvaditi iz rerne i posle par minuta skinuti papir i staviti na rešetku da se ohladi.

Kada se ohladi seci i poslužiti. Super je sa medom, lepo je kad se umace u topli kakao... može se jesti sa džemom...

Savet

Jako lep, ukusan, zdrav kolac :) Bez jaja, mlenih proizvoda, ulja, tako da se može jesti i kada su dani posla :) U frižideru imam teglu meda sa narendanim muskatnim orahom, cimtom i karanfilicem koji sam prelila preko pareta ovog hleba kao što se može videti na slici i super je u kombinaciji sa ovim hlebom. Sutradan sam probala i sa šoljom kakaa i takoe je odlino, budui da je kola suvlji i med i kakao daju notu sonosti. Kola uvati u zatvorenoj posudi. Prijatno :)