

okoladni banana hleb sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jajeta
- 3banane
- 125 gmargarina
- 100 gžutog šecera
- 200 gbrašna
- 200 gmalina
- 1 prstohvatsoli
- 100 gtamne cokolade
- malo cimeta
- 25 gkaka
- na vrh nožasode bikarbone

Priprema

Viljuškom izgnjeciti banane, a u drugom sudu sjediniti margarin sa šecerom, zatim dodati jaja i prstohvat soli, pa tek na kraju banane. Istopiti cokoladu sa malo maslaca pa kad se malo prohladi dodati u ciniju. Sve lepo sjediniti.

U dublju ciniju sipati sve suve sastojke: brašno, cimet, kakao u prahu, sodu bikarbonu i promešati. Na kraju dodavati postepeno suve sastojke u sud sa bananama, dodati maline i mešati lagano dok se ne dobije ujednacena masa. Margarinom podmazati pleh za pecenje i sipati dobijenu smesu. Od gore ako želite možete iseci jedan režanj banane i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200C. ackalicom proveriti da li je kolac pecen, od prilike treba oko 25 minuta (zavisi od rerne).

Savet

Kad je kola peen ostaviti ga da se malo prohladi, pa tek ga onda sei. Možete posuti šeerom u prahu ili pak preliti istopljenom okoladom. Ukrasiti malinama od gore.