

## **Banana hleb (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 3-4 kašike smeđeg šećera
- 150 ml jogurta
- 50 ml mleka
- komadić đumbira
- 2 zrele banane
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g mlevenih oraha
- 50-60 g otopljenog maslaca
- 40 g crne čokolade
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

### **Priprema**

Jaja penasto umutiti, pa im dodati smeđi šećer i vanilin šećer i nastaviti sa mućenjem. Zatim dodavati redom mleko, jogurt, otopljeni maslac, izgnjecene banane, mlevene orahe. Sve lepo umutiti, pa dodati rendani đumbir, a zatim i brašno u koje je umešan prašak za pecivo. Crnu čokoladu krupno narendati, pa dodati u pripremljenu smesu i promešati kašikom da se masa lepo ujednaci.

Duguljasti manji kalup za hleb podmazati maslacem i posuti brašnom, pa u njega izliti pripremljenu masu. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 40-50 minuta.

Prohladiti, izvuci iz kalupa, pa seci na parcad i služiti.

## **Savet**