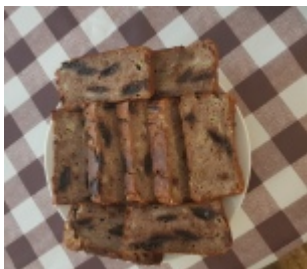


Banana bread (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** banana
- **1,5** šoljice heljdinog brašna
- **1/2** šoljice ulja
- **1** kesica prašak za pecivo
- **2** kašičice cimeta
- **2** kašičice arome vanile
- **1** šaka suvog grožđa
- **1** šaka čokoladnih kapljica

Priprema

Banane izgnjeciti viljuškom. Dodati ulje, heljdino brašno, prašak za pecivo, cimet, suvo grožđe i čokoladne kapljice ili iseckanu čokoladu. Promešati i sipati u kalup obložen pek papirom. Peci 35 minuta na 180°C.

Savet

Po želji se može dodati med. Kolač je gluten free, dijetalan, idealan za užinu i dane posta.