okoladni banana hleb

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **85** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**zrele banane
- **1/3 šolje**istopljenog putera
- **3/4 šolje**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **1 kesica**vanilin šecer
- **1 cela i 1/4 šolje**brašna tip 500
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1/4 šolje**kakaa
- **1 kašicica**kokosovog brašna
- **100 g**cokolade

Priprema

Zagrejati rernu na 175 stepeni. Istopiti puter, zatim malom kolicinom samo premazati posudu za pecenje i ostaviti je sa strane.

Izgnjeciti 3 banane (preporucujem da budu zrele kako bi se lakše izgnjecile) dok se ne dobije kompaktna smesa. Ili jednostavno za ovaj postupak koristite blender.

Presuti banane u vecu ciniju za mešanje i dodati preostali istopljeni puter, šecer i so. Dobro promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Zatim dodati prethodno umuceno jaje i vanilin šecer i ponovo dobro promešati.

U drugu ciniju sipati brašno, kakao, sodu bikarbonu i malo kokosovog brašna (nije neophodno, možete ga i izbaciti iz recepta). Takoe mešati kako bi se sastojci sjedinili.

Mešavinu sa brašnom sipati u mešavinu sa bananom i mešati sve dok se ne dobije kompaktna smesa. U dobijenu smesu dodati sitnije komadice cokolade i još jednom promešati kako bi se cokolada lepo rasporedila.

Celu smesu presuti u posudu za pecenje, ubaciti u prethodno zagrejanu rernu na 175 stepeni i ostaviti hleb da se pece na toj temperaturi oko 60 minuta (redovno proveravajte hleb, vreme pecenja dosta zavisi od vaše rerne).

Hleb je gotov onog trenutka kada po površini malo "ispuca". Izvaditi ga iz rerne, ostaviti 10 minuta da se odmori i spreman je za serviranje! :)

Savet

Za samu pripremu je potrebno bukvalno 15ak minuta, a ostalo odradi rerna. :) Recept je veoma jednostavan, smuka se za as, a rezultat je fenomenalan!