

Kolac sa bananama (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** banana (merene sa korom)
- 2 jaja
- **1 kašika** jogurta
- **1 kašika** meda
- **2,5 kašike** kakaoa
- **60 g** kokosovog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Bananama skinuti koru, iseci na komadice i staviti u secko. Mutiti da se dobije kašasta smesa. Dodati jogurt, med, kakao, kokosovo brašno i prašak za pecivo. Ukljuciti secko i sve sjediniti.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni (moja rerna je sa ventilatorom. Svako poznaje rad svoje rerne, pa je znaci ukljuciti na temperaturu na kojoj ce se kolac peci 22 minuta). Jaja razbiti u vanglicu i mikserom ih penasto umutiti. U umucena jaja dodati smesu sa bananama i špatulom (ili varjacom) dobro sjediniti obe smese.

Ceo kalup velicine 22cm x 20cm obložiti pek papirom. Papir premazati maslacem ili uljem. Ja sam koristila silikonski kalup koji je vrlo zahvalan za pecenje, narocito za ovako lepljiva testa, i ne mora ni da se podmazuje... Testo sipati u kalup, ravnomerno ga poravnati i staviti da se pece. Ja sam ga pekla 22 minuta (najbolje je da proverite cackalicom da li je kolac pecen).

Peceni kolac ostaviti da se ohladi u kalupu, pa ga izvaditi i staviti na tacnu za kolace. Iseci ga na oblik po želji.

Kolac je izuzetno ukusan i socan. Šlag nije ni potreban, to sam stavila zbog slike...

Savet