



Banana cake rețeta rapidă

Pași: 6

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

100 g	unt moale sau o jumătate de ceașcă de ulei	140 g	zahăr
1	ou bătut	225 g	făină
2 lingurițe	praf de copt	3-4	banane pasate
80 g	nuci tocate	50 ml	lapte

Mod de preparare

Banana bread se prepară rapid dintr-un aluat fraged, îmbogățit cu piure de banane și nuci, care se coace în cuptor. este o rețetă super rapidă, pe care toți membrii familiei îl vor adora.

Pasul 1. Taie nucile cubulețe.

Pasul 2. Decojește bananele, rupe-le în trei și pasează-le într-un bol până când obții o pastă omogenă.

Pasul 3. Adaugă în bolul cu piureul de banane untul, nucile, laptele, oul și zahărul, apoi amestecă.

Pasul 4. Adaugă făina și praful de copt.

Pasul 5. Încinge cuptorul la 180°C.

Pasul 6. Toarnă compoziția într-o tavă și las-o la copt pentru 50 de minute.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Banana cake rețeta rapidă

Stand 31.08.2023