



Banana bread - cu fructe uscate și migdale

Pași: 9

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

3	banane mari	350 g	făină albă
175 g	zahăr	2 linguri	cu vârf smântână (80 g)
2	ouă	100 g	unt topit
1 plic	praf de vanilie sau 1 linguriță esență de vanilie	1 linguriță	praf de copt
1 linguriță	bicarbonat de sodiu	150 g	fructe uscate (caise, prune, smochine)
100 g	nuci, migdale, semințe		

Mod de preparare

Combinăția dintre crusta fermă și miezul fraged face ca banana bread să fie un preparat iubit în toată lumea. Fructele uscate și migdalele îi vor îmbogăți și mai mult aroma.

Pasul 1. Încălzește cuptorul la 180°C, fără ventilație.

Pasul 2. Amestecă untul cu zahărul până când obții un amestec cremos și fin (3-4 minute).

Pasul 3. Adăugă ouăle bătute, esența de vanilie, sarea și scorțișoara și continuă să amesteci.

Pasul 4. Amestecă smântâna cu lingurița de bicarbonat de sodiu – acest pas îți garantează un chec pufoș și uniform crescut. **Pasul 5.** Încorporează și smântâna în compoziție.

Pasul 6. Cerne făina și încorporează-o folosind o spatulă cu care faci mișcări ample, circulare, de sus în jos.

Pasul 7. În final adaugă bananele coapte pasate cu furculița și nucile tăiate.

Pasul 8. Toarnă compoziția în tava de chec tapetată cu hârtie de copt, nivelează-o cu spatula și presară câțiva fulgi de migdale sau bucăți de nuci.

Pasul 9. Coace apoi checul în cuptorul încins la 180°C timp de 50 minute. Lasă-l să se răcească.

Poate fi consumat ca atare, cald sau rece. Îl poți servi cu unt și miere, sirop de arțar sau cremă de alune. Este perfect ca gustare alături de ceai sau cafea, dar și la micul-dejun, cu iaurt și fructe.

Gătește cu ingrediente de calitate bună și prețuri imbatabile. Descoperă la Selgros cele mai noi oferte cu aplicația Selgros la produsele preferate.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

