

Banana hleb

Za 8 osoba

250 g brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica soli
100 g mlečnog margarina
100 g žutog šećera
2 jaja
500 g banana
1 štapić vanile

Dekoracija

šlag
sezonsko voće

Način pripreme

1. Zagrejati rernu na 180 stepeni.
2. U posudi umešati brašno, so i prašak za pecivo.
3. U drugoj posudi pomešati šećer i margarin i mutiti dok se ne sjedini u kremastu masu. Dodati jaja i pire od banana. Pomešati sa mešavinom brašna, soli i praška za pecivo.
4. U pleh, obložen papirom za pečenje, nasuti masu i peći u 20-30 minuta (dok ne dobije zlatno žutu boju).
5. Ostaviti u plehu 10 minuta, a zatim izvaditi da se hladi van njega.
6. Banana hleb iseći na trouglove i servirati kao biskvite ili ukrasiti voćem i šlagom (ukoliko je posuda četvrtastog oblika seći na kvadrate i servirati i služiti kao slatke kanapee).