

Integralni banana hleb bez šećera

Integralni banana hleb bez šećera

125 g integralnog brašna
½ kašičice praška za pecivo
2 kašičice mlevenog cimeta
75 g suvog grožđa
50 g margarina
1 kašika karamel vanile
1 jaje
1 kašika mleka
3 banane

Preliv

150 g agava sirupa
2 pomorandže
1 grančica nane

Način pripreme

Pomešati brašno, prašak za pecivo, cimet i suvo grožđe u činiji. Zatim, u drugoj činiji umutiti otopljeni margarin, jaje, mleko, karamel vanilu i zgnječene banane. Sjediniti sve sastojke, dobijenu masu sipati u pripremljenu modlu za pečenje. U drugi pleh sipati vodu. Pripremljeni hleb u modli spustiti u vodenu kupku. Peći u zagrejanj rerni na 160°C, 40-45 minuta. Izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi u kalupu 10 minuta, a zatim okrenuti. Hleb iseći na kriške. Za preliv pomešati kriške pomorandže sa agava sirupom, preliti preko isečenog banana hleba. Ukrasiti listićima nane.