




Ciasto bananowe

Musisz wypróbować przepis na ciasto bananowo-orzechowe, pyszne i bardzo łatwe ciasto, które jest idealne na każdą okazję Wypróbuj krok po kroku przepis na chleb bananowy z wolnowaru.

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 3H30MIN

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 150 g masła
- 2 jajka
- 200 g cukru
- 4 dobrze dojrzałe banany ok. 350 g
- 400 g mąki
- 50 g orzechów włoskich
- 40 g ciemnego kakao
- 10 g proszku do pieczenia
- 50 ml mleka
- esencja waniliowa
- 1 łyżka skórki pomarańczowej
-
- Na glazurę
- 100 g czekolady
- mleko
-
-



Wykonanie:

- mleko
- Zrumień orzechy na patelni i odstaw do ostygnięcia.
- W misce wymieszaj miękkie masło w temperaturze pokojowej razem z cukrem, skórką pomarańczową i esencją waniliową.
- Następnie dodaj jajka, jedno po drugim, i dokładnie je zmiksuj.
- Rozgnieć banany widelcem i dodaj do miski, ponownie wymieszaj, aż będą gładkie.
- Mąkę przesiej wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, delikatnie wymieszaj dodając odrobinę zimnego mleka. Ciasto musi mieć kremową konsystencję, jak gęstszy krem.
- Na koniec dodajemy orzechy, lekko pokruszone.
- Do ciasta można dodać inne suszone owoce według upodobań.
- Ciasto wlewamy do miski wolnowaru wyłożonego papierem do pieczenia
- Krawędzie papieru do pieczenia pozostawiamy dłuższe, aby móc łatwo wyjąć ciasto z naczynia
- Brzegi papieru ściągamy do środka miski, aby para powstająca podczas przygotowywania nie spływała po cieście można też podłożyć ściereczkę pod pokrywkę
- Nakładamy pokrywkę i ustawiamy LOW oraz czas gotowania 3 godziny i 30 minut
- Ciasto możemy sprawdzić po 3 godzinach i wtedy wyjąć lub zostawić na kolejne 30 minut
- Wyjmij ciasto z miski i pozwól mu trochę ostygnąć, a następnie przenieś je na metalową podstawkę i pozostaw do ostygnięcia
- W międzyczasie przygotuj polewę czekoladową
- Rozpuść czekoladę z odrobiną mleka w rondelku na małym ogniu lub w kuchenke mikrofalowej
- Stopniowo dodaj mleko, aż czekolada osiągnie pożądaną konsystencję
- Wylej polewę na ciasto.

