

Banana hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 vece banane
- 150 g smeđeg šecera
- 150 g putera
- 2 jajeta
- 150 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 40 ml jogurta
- 100 g čokolade
- 50 g suvog grožđa
- 2 kašikeruma

Za posipanje:

- 2 kašike kokosa
- 2 kašike seckanih badema
- 2 kašike belog šecera
- 2 kašike smeđeg šecera

Priprema

Banane stavimo u pleh obložen papirom za pečenje i viljuškom ih izbockamo. Pleh stavimo u već zagrejanu rernu na 220 C oko 15-20 minuta dok banane ne potamne.

Dok se banane peku pripremimo ostale sastojke. Suvo grožđe potopimo u rum, promešamo i ostavimo da odstoji.

Napravimo smesu za posipanje. U ciniju stavimo kokos, seckani badem, beli šećer, smeđi šećer i promešamo.

Ispocene banane oljuštimo i stavimo u odgovarajuću posudu. Viljuškom ih dobro izgnjecimo i ostavimo sa strane.

U ciniju za mešanje stavimo smeđi šećer, dodamo otopljeni i prohlavljeni puter. Mutilicom smesu umutimo, pa zatim dodamo jaja i nastavimo sa mucenjem.

Umucenoj smesi dodamo izgnjecene banane i nastavimo sa mucenjem. Postepeno dodajemo brašno i prašak za pecivom uz dalje mucenje. Dodajemo jogurt i smesu ujednacimo.

Na samom kraju smesi dodajemo rumom natopljeno suvo grožđe, iseckanu cokoladu i sve varjacom sjedinimo.

Pleh za hleb obložimo papirom za pecenje i isipamo smesu. Preko posipamo već pripremljenom smesom za posipanje.

Pecemo u već zagrejanom rebrn na 200 C oko 50-60 minuta. Šackalicom proveriti da li je banana hleb pecen.

Savet

Banana hleb se seže na kriške željene debljine. Možete ga servirati sa kuglom sladoleda, toppingom ili svežim voćem. Uživajte.