

Banánový chlieb

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

2 banány a tofu nakrájame na kocky a rozmixujeme spolu s (trstinovým) cukrom a mliekom. Vo veľkej miske zmiešame múku so škoricou, vanilkou a práškom do pečiva. Pridáme tofu zmes a premiešame. Formu na chlebík vystelieme papierom na pečenie. Cesto dáme do formy. Posledný banán pozdĺžne prekrojíme a dáme na cesto. Posypeme orechmi a pečieme pri 175°C približne 1 hodinu. Počas pečenia niekoľkokrát skontrolujeme špáratkom. Ak sa cesto lepí, chlebík ešte pečieme. V prípade potreby ho prikryjeme alobalom, aby sa vrch nepripekhol.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Banán** - 300 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Vanilkový cukor** - 3 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 10 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 370 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

