

Banánový chlieb s brusnicami a orechmi s lieskovoorieškovým krémom Nutella®

Stredná

1 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

- 2 šálky univerzálnej múky
- ¼ šálky kryštálového cukru
- 1 a ½ ČL prášku do pečiva
- ½ ČL sódy bikarbóny
- 1 ČL soli
- 2 veľmi zrelé roztlačené banány
- 1 šálka kyslej smotany
- 1 veľké vajce
- 1 PL vanilkového extraktu
- ¼ šálky rozpusteného masla
- 1 šálka čerstvých alebo mrazených brusníc
- ½ šálky nasekaných orechov (ľubovoľná kombinácia
vlašských orechov, pekanových orechov, kešu, pistácií)
- 3 PL ovsených vločiek
- 8 PL lieskovoorieškového krému NUTELLA®, 1 PL na porciu

POSTUP



1

Rúru predhrejte na 180 °C. Obdĺžnikovú formu na pečenie s rozmermi 20 × 10 cm vyložte papierom na pečenie alebo postriekajte olejom v-spreji.

V stredne veľkej mise zmiešajte múku, cukor, prášok do pečiva, sódu bikarbónu a soľ.

V osobitnej miske zmiešajte banán, kyslú smotanu, vajce a maslo.



2

Mokré prísady nalejte do suchých prísad a zložky premiešajte, až kým nebude celá múka zapracovaná a nevznikne hrubé vlhké cesto.

Jemne vmiešajte brusnice a nasekané orechy.



3

Cesto rozotrite do pripravenej formy a utľapkajte v rohoch. -

Vrch posypte ovsenými vločkami a pečte 60 minút. Po dokončení by mal byť bochník vypuklý a zlatistej farby. Špáradlo by po zapichnutí do stredu a vybratí malo ostať čisté.

Pred vybratím a nakrájaním nechajte bochník vo forme 15 minút vychladnúť. Plátok bochníka podávajte natretý lieskovoorieškovým krémom Nutella®, s pohárom mlieka a kúskami ovocia.