

PRZEPIS

# Świąteczne ciasto bananowe z kremem Nutella®

Łatwe

1 h 50 min



## SKŁADNIKI

### NA 12 PORCJI

240 g mąki

2 jajka (w temperaturze pokojowej)

200 g drobnego cukru (brązowego lub białego)

300 g bananów + opcjonalnie do dekoracji

2 łyżeczki sody oczyszczonej

1/4 łyżeczki soli

130 ml oleju roślinnego

180 g kremu Nutella® (15 g na porcję)

borówki amerykańskie do dekoracji



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## WYKONANIE

- 1 | Przygotowanie ciasta bananowego według przepisu zaczynamy od nasmarowania masłem formy o wymiarach 24x12 cm.
- 2 | Ubić jajka z cukrem na puszystą masę. Mniej więcej połowę bananów rozgnieść widelcem, dodać do masy jajecznej razem z sodą, solą oraz olejem i miksować na małych obrotach, aż składniki się połączą. Następnie przesiać mąkę do masy i zmiksować do połączenia się składników. Pozostałą część bananów pokroić w kostkę, wymieszać z całością i przełożyć do formy.
- 3 | Piec przez półtorej godz. lub dłużej (do „suchego patyczka”) w temp. 130°C.
- 4 | Po wystudzeniu ciasta posmarować jego wszystkie boki kremem Nutella®. Z wierzchu udekorować borówkami i ewentualnie plasterkami banana.