

Ciasto bez cukru



Składniki

240 g mąki pszennej
110 g masła
3 duże dojrzałe banany
(rozgniecione)
2 duże jajka
1 łyżeczka sody
oczyszczonej
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
1/2 łyżeczki ekstraktu z
wanilii
1/4 szklanki rodzynek

Opis wykonania

Miękkie, lekko wilgotne i bardzo aromatyczne ciasto bananowe bez dodatku cukru. Do przygotowania ciasta polecam wybrać dojrzałe banany, dzięki którym ciasto jest słodkie i pachnące.



Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną i odstaw. Masło umieść w dużej misce i ucieraj przy pomocy miksera, aż do uzyskania gładkiej, jasnej masy. Dodaj jedno jajko i połowę mąki wymieszanej z sodą i proszkiem do pieczenia. Składniki zmiksuj.



Powtórz czynność z następnym jajkiem i resztą mąki. Ponownie zmiksuj aż składniki się połączą. Banany obierz i rozgnieć widelcem na gładką masę. Do miski dodaj rozgniecione banany, rodzyнки i ekstrakt waniliowy. Całość dokładnie wymieszaj.



Masę przełóż do formy (o wymiarach 26×12 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez około godzinę do tzw. suchego patyczka.