

BABKA BANANOWO-SZPINAKOWA



Składniki

250 g - banany obrane
250 g - serek mascarone
2 łyżeczka - proszek do
pieczenia
130 g - młode listki
świeżego szpinaku
4 szt. - jajka
250 g - cukier
300 ml - olej
460 g - mąką tortowa
1 szklanka - cukier puder
do lukru
1 łyżka - sok cytrynowy
do lukru

Opis wykonania

Pyszne zielono-żółte ciasto, które jest wspaniałym sposobem na przemycenie synowi szpinaku. Mały to ciasto uwielbia, no i ten wygląd

Dodatkowo: szklanka cukru pudru + łyżeczka soku z cytryny i odrobina gorącej wody - całość dokładnie wymieszać, tak by powstał dość gęsty lukier. W razie potrzeby dosypać cukru lub dolać gorącej wody. W jednym pojemniku rozdrabniamy blenderem banany, w drugim liście szpinaku. Jajka ubijamy z cukrem na jasną, puszystą masę. Stale miksując stopniowo dodajemy serek mascarpone. Następnie dodajemy rozdrobnione banany, cienkim strumieniem olej oraz przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Całość dokładnie mieszamy. 2/3 ciasta musimy przelać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej kaszą manną. Do pozostałej 1/3 ciasta dodajemy szpinak i dokładnie mieszamy. Część zielonego ciasta przekładamy do foremek na babeczki, a resztę wylewamy na jasne ciasto. Ciasta należy piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni. Ciasto w dużej formie około 50-60 minut, do tzw. suchego patyczka, a babeczki przez 15-20 minut. Upieczone, po 5 minutach wyciągamy z formy i studzimy na kratce. Wystudzone babeczki kruszymy na drobne kawałki. Natomiast ciasto oblewamy lukrem i obsypujemy zielonymi okruszkami i kolorową posypką. gdyby kruszonka nie chciała się przyczepić, można delikatnie dociskać rękami. Smacznego