

Chlebek bananowy z jagodami goji



Składniki

1,5 szklanka - mąka
250 g - masło
115 g - cukier brązowy
3 szt. - jajka
3/4 łyżeczka - sól
1,5 łyżeczka - soda
1,5 łyżeczka - cynamon
5 szt. - banan
80 g - wybrane bakalie,
owoce (w moim
przypadku jagody goi)
1 duża łyżka - opcjonalnie
masło orzechowe

Opis wykonania

Wyjątkowy chlebek bananowy z jagodami goji to sposób na szybkie danie, które można zjeść zarówno na śniadanie jak i przekąskę w ciągu dnia.

Banany rozgniatamy widelcem, piekarnik rozgrzewamy do 170 stopni. Masło ucieramy mikserem razem z cukrem na gładką masę. Pojedynczo dodajemy do niej jajka. Następnie wsypujemy wymieszane składniki sypkie, oraz banany. Na końcu dodajemy ulubione dodatki, w moim przypadku były to jagody goi. Masę przekładamy do keksówki uprzednio wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Czas pieczenia 55-60 minut.