



## BANANIN KRUH

Danes ti predlagam recept za bananin kruh. Si ga že poskusil? Je bolj sladica kot kruh, tako da sem prepričana, da ti bo všeč.

Čas priprave: 75 minut.



### **Sestavine:**

- 3 velike ali 4 srednje velike zmečkane banane
- 125g masla
- 150g (rjavega) sladkorja
- 2 stepeni jajci
- čajna žlička vanilje v prahu
- zavitek pecilnega praška
- ščepec soli
- čajna žlička cimeta (lahko več)
- pol čajne žličke mletega muškarnega oreščka
- 170g moko
- 2 pesti orehov (lahko tudi nadomestiš s kakimi drugimi oreščki ali pa izpustiš)
- o želji na drobne koščke narezana čokolada (temna, mlečna, bela)

**Za zraven:** kepica sladoleda, stepena smetana idr.

### **Priprava:**

1. Banane z vilico zmečkamo, jih damo v posodo in prelijemo s stopljenim maslom.
2. Med mešanjem z ročnim mešalnikom dodamo jajci, sladkor, začimbe in po želji na koščke narezano čokolado.
3. V skledo stresemo pecilni prašek in moko ter dobro premešamo.
4. Podolgovat pekač namažemo z maslom.
5. Maso vlijemo v namaščen pekač in posujemo z orehi. Pečemo približno 50 minut pri 180 stopinjah.

**Pa dober tek!**