

Banana hleb sa orasima

Banana hleb sa orasima i prelivom od čokolade.

15 komada



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za pečenje (25 x 11 cm):

malo masnoće
pšeničnog brašna

Testo:

2 banana/e (zrele, težine oko 220 g nakon ljuštenja)
50 g oraha
225 g pšeničnog brašna
3 ravne kafene kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
175 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
0,5 kafene kašičice cimeta mlevenog
125 g mekog maslaca ili margarina
2 jaja (srednje veličine)

Preliv:

100 g čokolade za kuvanje
1 kašika jestivog ulja npr. suncokretovo ulje

- 1 Iseckati banane na tanke kolutiće ili ih grubo izgnječiti. Grubo iseckati orahe. Podmazati četvrtasti kalup i posuti brašnom. Zagrejati rernu.

Gornji/donji grejač oko 180 °C

- 2 Pomešati brašno i prašak za pecivo u činiji za mućenje. Dodavati ostale sastojke osim oraha i sve mutiti mikserom kratko na najmanjoj brzini, nakon toga na najvećoj brzini oko 2 minuta dok se ne dobije glatko testo. Odvojiti 1 supenu kašiku oraha u stranu, ostale orahe umešati u testo. Izručiti testo u četvrtasti kalup i poravnati ga. Staviti kalup na rešetku u rerni. Nakon otprilike 15 minuta pečenja zaseći kolač oštrom nožem u sredini po dužini oko 1 cm duboko.

Položaj: donja trećina.

Vreme pečenja: oko 55 minuta.

Ostaviti kolač u kalupu na kuhinjskoj rešetki oko 10 minuta, nakon toga ga izvaditi iz kalupa i ostaviti da se hladi na kuhinjskoj rešetki.

- 3 **Preliv:**
Rastopiti čokoladu sa uljem. Premazati kolač glazurom i posuti ga orasima.