

# Banana hleb

Sočan kolač sa ukusom banane

12 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Slatki mix
- 2 kašika/e šećera
- 2 kašika/e meda
- 1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
- 300 g banana/e (zrelih)
- 1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
- 0,5 kašičice đumbira (suvoga)
- 2 jaja
- 200 ml jogurta
- 50 ml ulja

- 1 U jednu posudu sipati Dr. Oetker Slatki Miks za kolače i suve sastojke, promešati.
- 2 U drugoj posudi ispasirati banane, dodati jaja, ulje i jogurt, med i dobro promešati mikserom. Nastaviti mešanje minimalnom brzinom i po malo dodavati suve namirnice. Mešati dok se ne dobije glatko testo.
- 3 Testo presuti u modlu za pečenje predhodno dobro namazanu uljem i obrašnjavljenu.
- 4 Peći u rerni na 160°C oko 60min. Pre kraja pečenja probati čačalicom da li je kolač potpuno pečen. Ako čačkalica izlazi suva onda je pečenje gotovo. U suprotnom nastaviti pečenje još 10tak minuta.
- 5 Kada se kolač malo ohladi izvaditi iz modle i ostaviti da se potpuno ohladi do sobne temperature.