Banánový chlebíček s čokoládovo-cukrovou polevou

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
100 g změklého másla + trocha na vymazani formy, 140 g krupicoveho cukru, 2 vejce, 3 velké zralé banany, ořechy, rozinky, kandované ovoce (dle chuti), 150 ml podmáslí, 280 g hladké mouky, 1 lžička jedlé sody
Na cukrovou polevu: 50 g moučkového cukru
Na čokoládovou polevu: 3 lžíce kakaa, trocha másla a moučkového cukru

Postup

Postup přípravy: Utřeme máslo, cukr, vejce, připravíme směs z rozmačkaných banánů, podmáslí, ořechů a rozinek, smícháme dohromady. Hladkou mouku smícháme s jedlou sodou a prosejeme do směsi. Pečeme v troubě (horkovzdušná 160 °C) a to 1:15 minut, ve formě biskupského chlebíčku. Formu vymažeme máslem, naspod dáme papír na pečení. Po vyndání necháme vychladnout.
Připravíme čokoládovou směs: v horké lázni smícháme kakao, máslo a cukr.
Cukrová směs: smícháme 50 g moučkového cukru se 2 lžícemi studené vody.
Chlebíček vyklopíme (jde to výborně) a pocákáme. Chlebíček je vláčný ještě za dva dny, i když tak dlouho vám ani nevydrží.