

Bermudský banánový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hrnky mouky

1 prášek do pečiva

0,25 lžičky soli

1 lžička skořice

200 g másla

do 1 hrnku nasypat 2 vanilkové cukry + dosypat krystalem

2 vejce

2-3 velmi přezrálé banány (rozmačkat v misce)

0,75 šálku vlašských ořechů

□ □

Postup

Přehřejeme troubu asi na 180 °C. Mouku, prášek do pečiva, sůl a skořici smícháme v misce a dáme prozatím stranou. Máslo necháme změkhnout, postupně přidáváme cukr a třeme dohladka. Přidáme vejce, vidličkou rozmačkané banány a ořechy. Pak postupně přidáváme směs mouky, prášku do pečiva, soli a skořice. Pečeme při 180 °C. Až začne vršek koláče hnědnout, přiklopíme formu alobalem. Pak čas od času sundáme alobal a pícháme do koláče špejlí, jestli je už hotov.