

Bermudský banánový koláč

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hrnky mouky
1 prášek do pečiva
0,25 lžičky soli
1 lžička skořice
200 g másla
2 vanilkové cukry
cukr krystal
2 vejce
3 velmi přezrálé banány (rozmačkat v misce)
0,75 šálku vlašských ořechů

Postup

(Do 1 hrnku nasypat 2 vanilkové cukry + dosypat krystalem) Předehřejeme troubu asi na 180 °C. Mouku, prášek do pečiva, sůl a skořici smícháme v misce a dáme prozatím stranou. Máslo necháme změkknout, 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.