

Banana Bread

de Maria Budeanu

Pasii de realizare :

1.Pregatirea tuturor produselor de care o sa aveti nevoie:



Ingrediente :

- 130 grame de faina
- 50 grame de zahar
- 50 grame unt
- 1 ou
- 2 banane (coapte mai bine)
- Esenta de vanilie
- Un varf de lingurita de sare
- Un pliculet praf de copt

2.Masurarea tuturor ingredientelor:



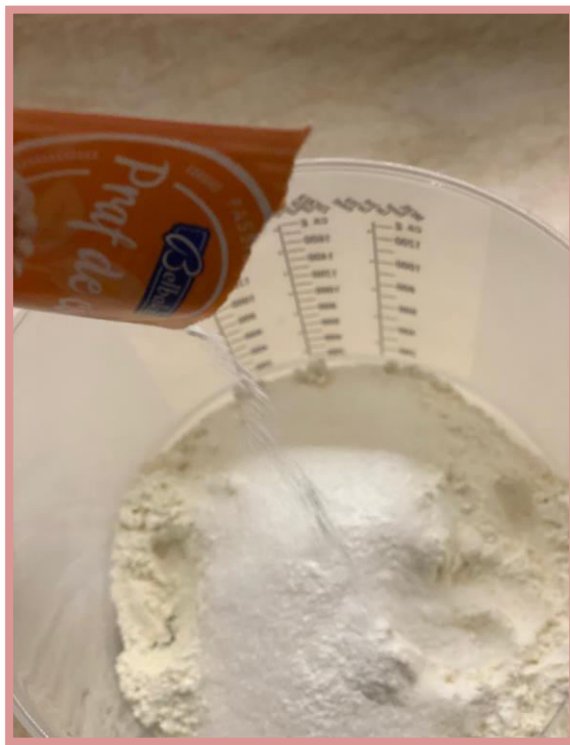
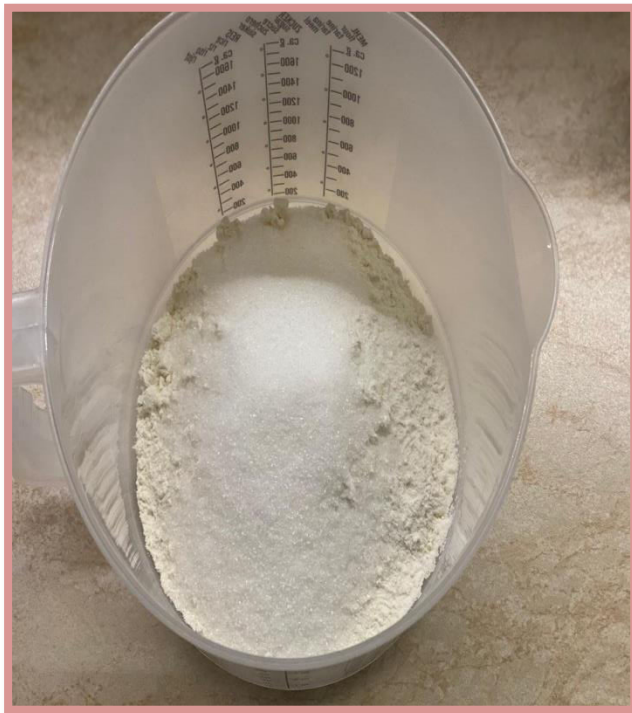
3. Dupa aceea, punem untul la topit si incepem sa batem un ou intr-un bol mediu ca marime:



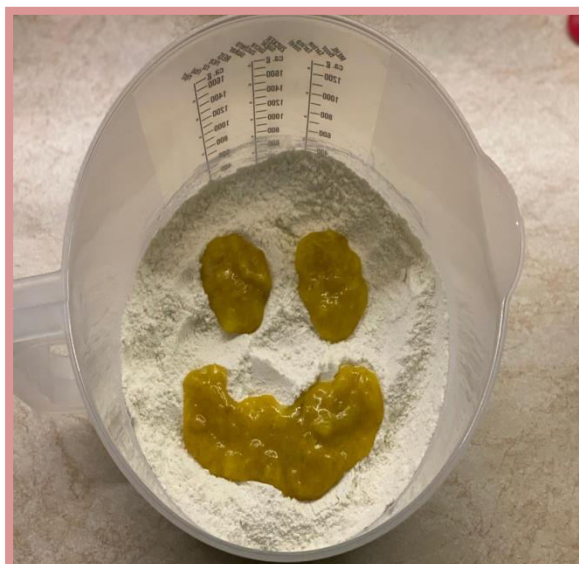
4. Intre timp, pasam cele doua banane, iar dupa le amestecam cu untul, oul si esenta de vanilie:



5. Lasam bolul intr-o parte si luand un alt bol putin mai mare amestecam ingredientele solide (faina, zahar, sare si praf de copt):



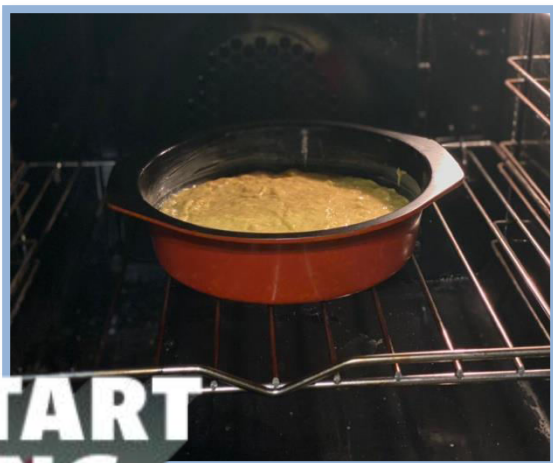
Poze amuzante



6.Preincalzim cuptorul la 160 de grade si intre timp amestecam cele doua boluri, ungem tava cu unt si punem compozitia:



7.Punem tava la cuptorul preincalzit la 160 de grade pentru aproximativ 30 de minute, dupa care scoatem painea cu banana si o taiem in ce forma vrem:



- ♥ Prajitura se poate servi cu inghetata, marmelada/dulceata sau sirop de caramel/ciocolata.
- ♥ Produsul final:



POFTA BUNA!