

Akademia Tortu

Przepis na bananowiec

Ilość porcji: 20 muffinków

Składniki

- 260 g mąki
- 200 g cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/4 łyżeczka cynamonu szczypta soli
- szczypta gałki muskatołowej
- 2 jajka
- 110 g oleju
- 5 dojrzałych bananów

Instrukcje

1. Najlepsze do ciasta są bardzo dojrzałe banany. Nawet takie, których nikt już nie chce jeść.
2. 5 dużych bananów obieramy ze skórki.
3. Następnie rozgniatamy albo ręką albo widelcem. NIE rozbijamy ich mikserem - przy rozbitych mikserem bananach robi się z ciasta zakalec!
4. Olej, jajka i banany mieszamy razem.
5. Do tak powstałej masy dodajemy suche składniki.
6. Wszystko razem mieszamy łyżką, nie robotem.
7. Smarujemy formę tłuszczem lub smarowidłem do blach.
8. Na górę ciasta można też dodać orzechy.
9. Ciasto przekładamy do formy, następnie pieczemy około 35 minut w 170°C lub do momentu kiedy patyczek wbity w środek wyjdzie suchy.

Przydatne uwagi

- Ciasto przekładamy do [formy](#), następnie pieczemy około 35 minut w 170°C lub do momentu kiedy patyczek wbity w środek wyjdzie suchy.

- Ciasto bananowe sprawdza się również jako babeczki bananowe. Wystarczy je upiec w formie do muffinków!
- To ciasto upieczone w okrągłej formie świetnie sprawdzi się jako [blat do tortu](#). Innym, równie smacznym przepisem na [babeczki bananowo czekoladowe](#) podzieliła się z nami [Vera Apanovich](#) - zerknijcie! Więcej przepisów na babeczki znajdziecie [TUTAJ](#).
- Jeżeli ciasto bananowe pieczemy w formie do muffinów, skracamy czas pieczenia do ~20 minut, lub do suchego patyczka!
- Pamiętajcie, [kremem](#) dekorujemy tylko wystygnięte babeczki / muffinki, inaczej krem może stracić "formę" a w najgorszym wypadku roztopić się i spłynąć z babeczek!
- Ciasto można również upiec w formie do muffinków lub w okrągłej formie jako blat do tortu.