



Ciasto bananowo - kakaowe z orzechami

Autor: Kudłata

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Najpierw rozpuszczamy masło na patelni i studzimy.

Krok 2

W blenderze rozdrobnić daktyle, oraz pokroić na mniejsze części banany.

Krok 3

Orzechy mieszamy je z 1 łyżką miodu, tak aby miód dokładnie je pokrył.

Krok 4

Mieszamy ze sobą suche składniki (mąkę, proszek do pieczenia i kakao). Jajka ubijamy z cukrem waniliowym, dodajemy suche składniki i miksujemy wszystko ze sobą. Na końcu dodajemy masło, aromaty, pokrojone banany oraz rozdrobione daktyle i znowu miksujemy wszystko ze sobą na jednolitą masę. Gotową masę wlewamy do blaszki do pieczenia, układamy orzechy na masie i delikatnie je dociskamy. Ciasto wkładamy do rozgrzanego piekarnika (180 stopni) na 40 minut.

Wskazówki

Ciasto

250 g masła Łaciate

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 szklanki mąki pszennej do ciast

15 g cukru waniliowego

3 banany

6 sztuk daktyli suszonych

kilka kropli aromatu waniliowego i arakowego

Dekoracja z orzechów

80 g orzechów pekan

1 łyżka miodu wielokwiatowego