

Ciasto bananowe



Tradycyjny *banana bread*, choć z chlebem ciasto to ma niewiele wspólnego, a ściślej mówiąc, zupełnie nic. Jest słodkie, wilgotne, bananowe i bardzo smaczne. To jeden z najprostszych przepisów na ciasto, jakie w swoim życiu wypróbowałam. Przepis pochodzi z bloga [Moje Wypieki](#), proporcje podaję po moich osobistych modyfikacjach.

Składniki:

- 4 dojrzałe banany
- 75g roztopionego masła
- 0,5 szklanki cukru białego
- 0,5 szklanki cukru brązowego
- 1 całe jajko
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- 210g mąki pszennej

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Mąkę i sodę mieszamy w misce i odstawiamy.

3. Banany obieramy ze skórki i gnieciemy widelcem. Dodajemy rozpuszczone masło i mieszamy razem. Dodajemy cukry, roztrzepane jajko i aromat, mieszamy. Dodajemy mąkę z sodą i mieszamy do połączenia składników.
4. Ciasto wlewamy do keksówki o wymiarach 10x20cm, wysmarowanej masłem i obsypanej mąką. U mnie była forma silikonowa, więc bez papieru i masła do smarowania.
5. Ciasto pieczemy około 60 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza, do suchego patyczka. Zostawiamy w piekarniku na dziesięć minut, potem wyjmujemy i studzimy w formie.