

## Banánkenyér



1.8

530 értékelés



Sütés



20 perc

### Erre lesz szükséged

érett banán	3
méz	110g
kókuszszír	74g
tojás	2
Hamánek Happy Fruit körtével és homoktövissel	50g
zsíros tej	60ml
teáskanál himalájai só	1/3

teáskanál őrölt fahéj	fél
finomliszt	130g
teáskanál sütőpor	1
darált dió	100g

# Lépesről lépésre

Hámozzunk meg és villával törjünk össze két banánt egy tálban. A kókuszszírt és a mézet egy edényben alacsony lángon olvasszuk meg, majd adjuk a banánhoz. Keverjük hozzá a tojásokat. Adjuk hozzá a Hamának bébiételt a tejjel, sóval és fahéjjal együtt. A lisztet keverjük el a sütőporral és a darált dióval, majd apránként adjuk hozzá a banános keverékhez. A kenyérformát egy kis kókuszszírral kenjük ki, majd öntsük a tésztát a formába. A fennmaradó egy banánt is hámozzuk meg, vágjuk ketté, majd helyezzük mindkét felét a tészta tetejére a vágott felével felfelé. 170 fokon 45-50 percet süssük.