



# Banánový chlebíček

10 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

- 2 ks banán rozmačkaný
- 1 PL javorový sirup
- 1 balíček Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker
- 2 ks vejce
- 120 ml olej
- 200 g mouka polohrubá nebo bezlepková
- 1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
- sůl
- 100 g čokoláda hořká

### Ještě potřebujeme:

- forma na biskupský chlebíček (25 x 11 cm)

- 1 Na přípravu těsta vložíme do mísy banány. Přidáme javorový sirup, třtinový cukr, vejce a olej a zlehka ručně metličkou vymícháme dohladka. Přidáme mouku smíchanou se sodou a solí a vymícháme dohladka. Nakonec opatrně vmícháme na malé kousky nasekanou čokoládu. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: 35 minut**

- 2 Chlebíček necháme asi 10 minut ve formě zchladnout. Poté ho opatrně vyklopíme.

Tip:

- Povrch chlebíčku můžeme pocukrovat nebo potřít polevou Dr. Oetker.

