

Chlebek bananowy – szybki, łatwy i smaczny

Tutaj obowiązuje pewna dowolność. Stawiam na kreatywność w kuchni, bo to ciasto za każdym razem może inaczej smakować. Nie podaję dokładnych wag składników, bo chodzi tylko o to by uzyskać dość gęstą konsystencję, ale jeszcze ciasto ma być lejące.

Dzieciaki to ciasto pożerają w oka mgnieniu. Nie ma tutaj nic trudnego, kilka składników, ot cała filozofia. I może właśnie dlatego dzieci je lubią?

f/3.5, 6 s., ekspozycja +0,7, ISO 250



Składniki na keksówkę chlebka:

- 3-4 miękkie banany,
- 3 jajka,
- mąka orkiszowa typ 630,

- mleko,
- ksylitol do smaku (daję tyle, żeby surowe ciasto było słodkie)

Banany rozgnieć widelcem i umieść z jajkami w misie robota kuchennego. Stopniowo dodaj mleko i mąkę, tak by konsystencja ciasta była dość gęsta, ale jeszcze lejąca. Dodaj ksylitol. Keksówkę wyłóż papierem do pieczenia, wlej ciasto i piecz do suchego patyczka w temperaturze 175 stopni przez 40-50 minut. Smacznego!