BANANIN KRUH

SESTAVINE:
115 gramov masla

100 gramov sladkorja

2 jajci

En zavoj vaniljevega sladkorja

190 gramov moke

5 gramov sode bikarbone

1/3 čajne žličke soli

115 gramov kisle smetane

75 gramov čokolade

2-3 zrele banane

POSTOPEK:

1. V posodi penasto umešamo maslo pri sobni temperaturi, sladkor in vaniljev sladkor. Ko so sestavine dobro povezane, z električnim mešalnikom vmešamo vanje vsako jajce posebej.
2. V drugi posodi zmešamo moko, sodo bikarbono in sol ter pripravljeno zmes postopoma vmešamo v zgoraj opisano jajčno-masleno maso.
3. Dodamo še kislo smetano, čokolado in na drobno narezane banane.
4. Maso prelijemo v dobro namaščen pekač.
5. Testo pečemo na 180 stopinj 60 minut oziroma toliko časa, dokler iz kruha ne izvlečemo čistega zobotrebca.
6. Pečen kruh pustimo v pekaču vsaj 10 minut.

