Banana bread sănătoasă



TIMP DE PREPARARE:
6 min pregătire + 50 min preparare

PORȚII: 6 persoane

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 6 persoane)

- 3-4 banane
- 150 g făină
- 1,5 linguriță praf de copt
- 3 ouă
- Un vârf de sare
- 3 linguriță Zusto
- 10 nuci tocate mărunt
- Scorțișoară

METODĂ DE PREPARARE

1. Încingeți cuptorul la 180°C.
2. Puneți toate ingredientele împreună într-un castron și amestecați până se omogenizează. Cel mai bine este să zdrobiți banana în avans cu o furculiță. Tăiați o banană în jumătate pe lungime. Păstrați o jumătate separată.
3. Puneti o foaie de hârtie de copt într-o forma de tort. Turnați cu grijă amestecul în forma de tort.
4. Puneți cealaltă jumătate de banană deasupra amestecului de tort. Se da la cuptor și se coace aproximativ 50 de minute la 180°C.
5. Înțepați centrul prăjiturii cu un cuțit pentru a vedea dacă este copt. Scoateți din cuptor și lăsați să se răcească.

Poftă bună!