

BANANOWE CIASTO DO TORTU

Bananowe ciasto do tortu, na które dziś podaję przepis to wilgotne ciasto, które nie potrzebuje nasączenia. Na blogu jest podobny przepis na [ciasto bananowe](#), które również można wykorzystać do tortu, np. [Tort bananowy z masłem orzechowym](#).

Polecam również [marchewkowe ciasto do tortu](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Ciasto, forma śr 20 cm:

- 2 duże banany (ok 200 g bez skórki)
 - 2 duże jajka 'L'
 - 140 g cukru trzcinowego
 - 150 ml maślanki
 - 150 ml oleju rzepakowego
 - 380 g mąki pszennej
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 1 łyżeczka sody oczyszczonej
 - 1/2 łyżeczka soli
1. W misce, za pomocą widelca rozgniatamy banany. Dodajemy maślanke, jajka i mieszamy za pomocą różgi kuchennej. Dodajemy olej i cukier. Dokładnie mieszamy.
 2. Do otrzymanej masy dodajemy przesiane suche składniki i delikatnie mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Nie napowietrzamy masy, dlatego polecam użyć szpatułki silikonowej lub łyżki do mieszania.
 3. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
 4. **Pieczemy ok 40-50 min w 175°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy.
 5. Ostudzone ciasto kroimy na 3 części. Ciasto wyrasta z górką, którą ścinamy.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Zamiast maślanki można dodać mleko z sokiem z cytryny (150 ml mleka + 2 łyżki soku z cytryny). Po dodaniu soku do mleka odstawiamy całość na 5 minut aby nastąpiła reakcja.
3. **Bananów nie rozdrabniamy blenderem, ponieważ może wyjść zakalec. Najlepiej użyć widelca.**
4. Dzięki bardzo dojrzałym bananom ciasto uzyskuje fajny aromat. Dlatego warto je kupić kilka dni wcześniej i pozwolić im dojrzeć.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.

6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.