CIASTO Z BANANAMI

Ciasto z bananami, szybkie i smaczne! Proste ciasto z bananami można upiec na dwa sposoby. W pierwszym zapraszamy do pomocy dzieci – ciasto jest banalnie łatwe do przygotowania, więc maluchy mogą uczestniczyć w każdym etapie. Ze sposobu drugiego korzystamy wtedy, gdy po całym dniu sprzątania klocków i ciumkania „gu gu, da da”, mamy dość dziecięcych klimatów. Wystarczy wtedy dać maluchom nową książeczkę i zanim zorientują się, że tak naprawdę jest stara, zdążycie włożyć ciasto do piekarnika. Ha! Sprytne? Smak: niewytworny, ale bananowy, więc jeden z moich ulubionych. Polewa cytrynowa z serkiem załatwia resztę.

Obserwuj 'SP’ na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ciasto (przelicznik foremek):

- 3 średniej wielkości banany (ok 250 g bez skórki)
- 2 łyżki soku z cytryny
- 3 duże jajka, rozm L
- 140 g cukru trzcinowego
- 120 ml oleju rzepakowego
- 125 ml maślanki lub 125 ml mleka + 1,5 łyżki soku z cytryny
- 370 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki soli

1. Przesianą mąkę mieszamy z sodą oczyszczoną, proszkiem do pieczenia i solą.
2. Banany rozdrabniamy widelcem. Dodajemy sok z cytryny i mieszamy.
3. W misce, za pomocą miksera lub rózgi kuchennej, mieszamy jajka, cukier, banany, olej i maślankę, aż otrzymamy gładką masę. Odkładamy mikser.
4. Dodajemy suche składniki i za pomocą rózgi kuchennej mieszamy całość do połączenia się składników, nie dłużej.
5. Ciasto wykładamy do wyłożonej papierem do pieczenia **formy o wymiarach 33×22 cm.**
6. **Pieczemy od 35 – 40 min 175°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka**. Wyciągamy ciasto i studzimy. Ostudzone ciasto z bananami dekorujemy polewą cytrynową z serkiem.

Polewa cytrynowa:

- 135 g serka śmietankowego, np. 'Milandia’, 'Philadelphia’
- 60 g miękkiego masła
- 2 łyżki soku z cytryny
- otarta skórka z 1 cytryny (wyszorowana i sparzona), opcjonalnie
- 40 – 50 g cukru pudru, do smaku
- 1–2 łyżki mleka – opcjonalnie

Wszystkie składniki (oprócz mleka) umieszczamy w misce i za pomocą miksera mieszamy, aż otrzymamy gładką i jednolitą masę. Jeśli polewa wyjdzie za gęsta, to dodajemy odrobinę mleka. Jeśli wyjdzie za rzadka, to dodajemy trochę cukru pudru.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Mleko z cytryną jest zamiennikiem maślanki. Po dodaniu soku do mleka odstawiamy całość na 5 minut aby nastąpiła reakcja.
4. Jeśli nie lubimy mocno cytrynowych smaków, to sok i skórkę z cytryny w polewie można pominąć.
5. Ciasto z polewą przechowujemy w lodówce.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

Smacznego :).

Źródło przepisu: http://happyhooligans.ca/best-ever-banana-cake-with-cream-cheese-icing – przepis zmodyfikowany.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.