

Bananowe ciasto na bogato

Przepis na Loaded Banana Loaf w języku polskim, specjalnie dla polskich czytelników! :)

Nie wiem jak Wy, ale ja zawsze kupuję za dużo bananów. Jak wiecie, banany smakują dobrze tylko gdy są świeże, nie gdy są miękkie i całe w kropki, jak leopardy. Kiedy zrobiłam to po raz pierwszy, wróciłam do domu z siatką bananów i po kilku dniach zauważyłam, że nadal tkwią w misce, niezjedzone i smutne, pomyślałam: nie chcę ich jeszcze spisać na straty i zmarnować, więc wpadłam na pomysł upieczenia bananowego ciasta. Nie chciałam jednak robić zwykłego, nudnego ciasta, więc załadowałam je kawałkami czekolady i wszelkiego rodzaju orzechami. Niesamowicie proste i szybkie do zrobienia ciasto, polecam!

SKŁADNIKI

140g masła
100g drobnego cukru kryształ
2 jajka
160g samo-rosnącej mąki (self raising flour*) lub mąka pszenna typu 450 z 1 płaską łyżeczką proszku do pieczenia
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2 bardzo miękkie i dojrzałe banany
garść orzechów (możesz użyć migdałów, orzechów włoskich lub orzechów pekan)
garść kawałków czekolady (możesz pokruszyć lub skroić na desce całą tabliczkę czekolady gorzkiej lub mlecznej, w zależności od preferencji)

JAK ZROBIĆ?

1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180 stopni. Nasmarować formę masłem.
2. W dużej misce, wymieszać mikserem masło z cukrem do białości. Powstała masa powinna być miękka i puszysta. Dodać jajka, po jednym, za każdym razem dodając trochę mąki przed wmiksowaniem jajka. Dodać pozostałą mąkę i proszek do pieczenia.
3. W oddzielnej misce zgnieść banany, możesz użyć tłuczka do ziemniaków lub drewnianej łyżki. Wmiksować otrzymaną pulpę do ciasta.
4. Do miski z ciastem dodać orzechy i czekoladę i wmieszać do masy za pomocą drewnianej łyżki. Nie polecam używać miksera, gdyż chcemy aby kawałki orzechów i czekolady pozostały duże, a nie rozdrobnione.
5. Przelej ciasto do blaszki (ja używam podłużnej, prostokątnej blachy 'keksówki') i wstaw do nagrzanego piekarnika.
6. Piec przez około 45 minut. Zanim wyjmiesz ciasto z piekarnika, przeprowadź test drewnianym patyczkiem. Czasem może zająć nawet do godziny, aby ciasto było upieczone. Jeśli drewniany patyczek jest czysty po wyjęciu z ciasta, znaczy to że można ciasto wyjąć z piekarnika.
7. Pozwól ciastu przestygnąć w formie przez około 15 minut, po tym czasie wyjmij ciasto z formy i studź przez kolejne 15 minut. Można poleać ciasto polewą lub lukrem, jednak ja unikam dodatkowych słodkości, gdyż ciasto jest wystarczająco słodkie ;)

Powodzenia i smacznego!

aho

* self-raising flour czyli samo-rosnąca mąka to produkt bardzo popularny za granicą. Jednak muszę przyznać, że używam jej do bardzo niewielu ciast. Jeśli nie masz dostępu do takiej mąki lub nie jej nie ufasz (jak ja) możesz użyć zwykłej mąki pszennej i proszku do pieczenia. Ogólna zasada: na 500g mąki trzeba użyć 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia.

