

Banana pano fagopiro &okolado

Ingrédients

- 3 bananoj irka 375g
- 30g muskvada sukero
- 110g ovoj (2 grandaj ovoj)
- 50g da lakto
- 75g fagopira faruno
- 5g bakpulvoro
- 115g faruno
- 110g okoladaj pecetoj

Préparation

1. Tro mature bananoj kaj deziro provi novan recepton?
2. Jen nova banana pano, i-foje kiel versio el fagopiro & nigrakokolado La recepto estas tre simpla kaj rapida, kiel ofte kun bananaj receptoj, ju pli matura des pli bone.
3. Premu la bananojn, kaj aldonu la sukeron.
4. Inkludu la ovojn unu post la alia, poste la lakton.
5. Poste, aldonu la tamizitajn farunojn kaj bakpulvoron.
6. Fini u per la okoladaj pecetoj.
7. Ver u en la buterumitan kaj farunizitan muldilon, poste ornamu per banano se vi volas, okoladaj pecetoj... kaj enfornu 1 horon e 165°C.
8. Lasu malvarmi i kelkajn minutojn anta ol demuldi kaj lasi varmi i sur krado, poste ui!