

Ciasto bananowe, karmelowe i pekanowe

Ingrédients

- 2 banany
- 50g masła
- 125g karmelu solonego
- 2 jajka
- 150g maki T55
- 6g proszku do pieczenia
- 120g orzechów pekan

Préparation

1. Ciasto bananowe, dawno nie było!
2. To jest bardzo łatwe i szybkie do wykonania, jedynym koniecznym składnikiem są dojrzałe banany, aby móc zacząć! Przepis jest dostępny w formie wideo na moim koncie na Instagramie @iletaitungateau dla zainteresowanych.
3. Składniki: Użyłem orzechów pekan. Kod: ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na cały sklep (kod nie jest powiązany z programem partnerskim).
4. Zmiksuj banany z masłem i karmelem.
5. Dodaj jajka jedno po drugim, a następnie wcześniej wymieszany mąkę i proszek do pieczenia.
6. Na koniec dodaj posiekane orzechy pekan.
7. Wlej ciasto do natłuszczonej formy, a następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 165°C przez około 45 minut (noż powinien wychodzić suchy).
8. Wyjmij z formy, pozwól ostygnąć, a następnie dodaj na wierzch karmel i orzechy pekan według uznania przed podaniem!