

Mkate wa ndizi na sarrasin & chokoleti

Préparation

1. Unele bana zinazowiva sana na unataka kujaribu mapishi mapya?
2. Hapa kuna banana bread mpya, wakati huu toleo la buckwheat & chokoleti nyeusi Mapishi ni rahisi na ya haraka, kama ilivyo mara nyingi na mapishi yanayotumia ndizi, zikiwa zimeiva zaidi ni bora.
3. Viungo: Ndizi 3 takriban Sukari ya muscovado Mayai (mayai 2 makubwa) Maziwa Unga wa buckwheat Baking powder Unga Chokoleti chips Mapishi: Finya ndizi, na ongeza sukari.
4. Ongeza mayai moja baada ya jingine, kisha maziwa.
5. Kisha, ongeza unga na baking powder zilizosafishwa.
6. Malizia na chokoleti chips.
7. Mimina kwenye mold iliyopakwa siagi na unga, kisha pamba na ndizi ikiwa unataka, chokoleti chips.
8. na okesha kwa saa 1 kwenye 165°C.
9. Acha ipoe kwa dakika chache kabla ya kutenganisha na band ya moto, kisha ifurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com