

Chlebek bananowy z borówkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 75 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 170°C. Blaszke o wym. 13-25 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Do naczynia miksującego włożyć nóż. Wrzucić 70 g masła w kawałkach. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Rozpuścić masło – temperatura 60°C, czas 1 minuta, obroty 1.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka , wrzucić 350 g banana pokrojonego na kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką . Wybrać Ustawienia automatyczne - Siekanie czas 10 sekund, obroty 4.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 240 g mąki pszennej uniwersalnej, 130 g cukru, 1 jajko, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 1 minuta, obroty 6.
5. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę ciasto przełożyć do blaszki, posypać borówkami.
6. Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 170°C góra/dół. Piec 55-60 minut. Po około 50 minutach sprawdzić patyczkiem czy chlebek jest upieczony. Jeśli patyczek jest suchy oznacza, że chlebek jest już gotowy.