

Banánový chlebíček s čokoládovými kousky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

3 ks	zralé až přezrálé banány
2 ks	vejce
5 lžic	máslo
1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
2/3 hrnku	cukr
1/2 lžičky	prášek do pečiva
1/2 lžičky	jedlá soda
1/2 lžičky	sůl
1 lžička	mletá skořice
1/2 hrnku	hořká čokoláda nasekaná na větší kousky



Postup přípravy

V misce pomocí vidličky rozmačkáme banány na kaši. Čím zralejší banány jsou, tím sladší a vláčnější bude výsledný chléb. Přidáme na kousky pokrájené změkklé máslo a promícháme. Klepneme vajíčka a opět promícháme. Do banánové směsi přisypeme mouku, cukr, prášek do pečiva se sodou, sůl a mletou skořici. Vše společně vymícháme do hladkého těsta. Nakonec přidáme nasekanou čokoládu. Těsto vlijeme do vymazané a pomoučené formy (ideální je hlubší a podlouhlá forma, například na biskupský chlebíček či hřbet). Pečeme na 180°C po dobu asi 50 minut, dokud se při zapíchnutí špejle těsto již nelepí. Necháme důkladně vychladnout, vyklopíme z formy a podáváme například s vanilkovou zmrzlinou a karamelovou omáčkou jako dezert. Nebo jíme jen tak.