



## Леб со банани и чоколадо

Леб со банани или колач со банани, како што повеќе му прилега, е одличен брз рецепт кој можете да го направите кога имате бајати банани останати во домот. Овој рецепт подобро успева со бајати банани кои веќе почнале да стануваат кафеави. Овде ставаме и чоколадо, но одлично би одговарале и ореви.



### Состојки:

- 125 грама бајати банани
- 125 грама брашно
- 75 грама шеќер
- 1 јајце
- Половина кафена лажичка сол
- 50 грама путер
- 1 кафена лажичка прашок за пециво
- 75 грама темно чоколадо

### Чекор 1

Полека стопете го путерот во тава на среден оган. А потоа оставете го да се излади.

### Чекор 2

Испасирајте ги бананите во чинија со вилушка. Од некоја чудна причина ова ни претставува задоволство!

### Чекор 3

Исечкајте го чоколадото на мали парчиња. Овде користиме квалитетно млеко чоколадо, но би одговарало и темно или бело чоколадо.

### Чекор 4

Измешајте ги сувите состојки во длабок сад. Шеќерот, брашното, прашокот за пециво и солта. Смесата треба да биде растресита.

### Чекор 5

Земете едно јајце и изматете го, заедно со изладениот стопен путер. Сега сме спремни да ги измешаме сите компоненти заедно.

### Чекор 6

Ставете ја смесата од јајце и путер заедно со испасираните банани и парчињата чоколадо во смесата со брашното и нежно измешајте со дрвена лажица, нема потреба да претерувате со мешање.



### Чекор 7

Земете го Делимано калапот за векни и нежно намачкајте го со путер пред во него да ја сипете смесата. Ставете го во рерна на температура од 160 степени околу 45 до 50 минути.

### Чекор 8

Едноставно превртете ја векната и ставете ја на чинија за сервирање. Оставете го лебот да се излади 10 минути пред да го исечете. Не морате да ставате уште путер. Ова веќе е слатка закуска!

### Совет

За подготовка на лебот со банани се потребни само 5 минути и можете набрзина да го подготвите за пријателите кои Ви доаѓаат на кафе. Ставете парчиња суви банани одозгора за декорација, или направете двојно повеќе смеса и изпечете и мафини!

### Користени производи:



Сад за сос



Сет од 5 Калапи



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)