

## Sočni banana kruh - zdrav obrok idealan za početak dana

*Klasičan Banana bread kojeg morate probati! Ovaj sočan kolač s bananama možete poslužiti samostalno ili za doručak s maslacem i medom!*

### **Sastojci:**

- 3 banane
- 70 g maslaca
- 100 g nerafiniranog smeđeg šećera
- 1 žlica meda
- 1 jaje
- 190 g raženog brašna
- 1 žličica soda bikarbone
- sol
- cimet

**Priprema:** Maslac otopite s medom i ostavite sastrane da se malo ohladi. Banane izgnječite vilicom pa dodajte otopljeni maslac i med, jaje, smeđi šećer, sodu te malo cimeta i soli. Pjenjačom sve dobro izmiješajte pa dodajte raženo brašno. Kuhačom izmiješajte smjesu pa ju izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup za pečenje (10x30 cm). Kolač od banane pecite 45-50 minuta na temperaturi od 170°C. Čačkalicom provjerite je li pečen. Kolač ohladite na sobnoj temperaturi i poslužite ga samostalno ili za doručak s maslacem i medom.

**Slatki savjet:** umjesto u obliku kruha, ovaj kolač možete peći i kao muffine.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook Slatki svijet**