**Autor**Kristina Štriga

ShareTweetSaveEmail

1

Majoneza je poludjela zbog savšenog spoja s bananama u banana kruhu! Majoneza mijenja ulje i jogurt, te kruhu daje savršenu teksturu.

2

Zagrijte pećnicu na 175°C.
Sve suhe sastojke (brašna, zobene pahuljice, sol, prašak za pecivo, sodu i cimet) pomiješajte u zdjeli.

3

U drugoj zdjeli izgnječite banane pomoću vilice tako da ne ostane većih komada. U drugoj posudi miksajte jaja te dodajte vanilin šećer, med, majonezu i na kraju banane.



4

Isključite mikser i dodajte suhe sastojke te ih lagano umiješajte kuhačom. Kad je smjesa kompaktna, dodajte orahe i komadiće čokolade, no ostavite malo kapljica za posip. Od polovice banane izrežite cvijetiće pomoću kalupa za keksiće.

5

Kalup za kruh dimenzija 29*4,5 cm obložite papirom za pečenje i u njega ravnomjerno rasporedite smjesu po kojoj rasporedite zvijezdice i posipajte čokoladu za dekoraciju.

6

Pecite oko 50 minuta, odnosno dok vam čačkalica ne izađe suha van. Ostavite da se hladi 5 minuta u kalupu, istresite ga na rešetku i pustite da se potpuno ohladi.
Servirajte sa svježim voćem, namazom po želji ili ga pojedite samog uz šalicu kave.

2 kom. zrele banane
2 kom. jaja M veličine
1 cup integralnog brašna
½ cup oštrog brašna
½ cup sitnih zobenih pahuljica
1 čajna žličica sode bikarbone
½ čajna žličica praška za pecivo
prstohvat soli
1 čajna žličica cimeta
⅔ cup Zvijezda majoneze
½ cup meda
2 kom. vanilin šećera
80 g čokoladnih kapljica
50 g sjeckanih badema
½ kom. banane za dekoraciju (zvijezdice)



NAMIRNICE

2 kom. zrele banane
2 kom. jaja M veličine
1 cup integralnog brašna
½ cup oštrog brašna
½ cup sitnih zobenih pahuljica
1 čajna žličica sode bikarbone
½ čajna žličica praška za pecivo
prstohvat soli
1 čajna žličica cimeta
⅔ cup Zvijezda majoneze
½ cup meda
2 kom. vanilin šećera
80 g čokoladnih kapljica
50 g sjeckanih badema
½ kom. banane za dekoraciju (zvijezdice)

Način pripreme

1

Majoneza je poludjela zbog savšenog spoja s bananama u banana kruhu! Majoneza mijenja ulje i jogurt, te kruhu daje savršenu teksturu.

2

Zagrijte pećnicu na 175°C.
Sve suhe sastojke (brašna, zobene pahuljice, sol, prašak za pecivo, sodu i cimet) pomiješajte u zdjeli.

3

U drugoj zdjeli izgnječite banane pomoću vilice tako da ne ostane većih komada. U drugoj posudi miksajte jaja te dodajte vanilin šećer, med, majonezu i na kraju banane.



4

Isključite mikser i dodajte suhe sastojke te ih lagano umiješajte kuhačom. Kad je smjesa kompaktna, dodajte orahe i komadiće čokolade, no ostavite malo kapljica za posip. Od polovice banane izrežite cvijetiće pomoću kalupa za keksiće.

5

Kalup za kruh dimenzija 29*4,5 cm obložite papirom za pečenje i u njega ravnomjerno rasporedite smjesu po kojoj rasporedite zvijezdice i posipajte čokoladu za dekoraciju.

6

Pecite oko 50 minuta, odnosno dok vam čačkalica ne izađe suha van. Ostavite da se hladi 5 minuta u kalupu, istresite ga na rešetku i pustite da se potpuno ohladi.
Servirajte sa svježim voćem, namazom po želji ili ga pojedite samog uz šalicu kave.

Mayo go bananas
NAMIRNICENačin pripreme