

KRUH OD BANANE SA ČOKOLADNIM NAMAZOM

240 g brašna
žličica sode bikarbone
žličica soli
60 g omekšalog maslaca
150 g šećera
2 jaja
4 zrele banane
1 žlica ekstrakata vanilije
80 ml mlijeka
200 g čokoladnog namaza

Zagrijete pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite duguljasti kalup za kruh.

U prikladnu posudu prosijte brašno pomiješano sa sodom bikarbonom i soli.

Mikserom izradite omekšali maslac i šećer.

Dodajte jedno po jedno jaje.

Banane ispasirajte vilicom pa ih dodajte u smjesu.

Dodajte još i mlijeko i ekstrakt vanilije pa sve dobro izmiješajte.

U mikrovalnoj pećnici otopite čokoladni namaz pa ga pomiješajte sa polovinom smjese od banane.

U pripremljeni kalup naizmjenice ulijevajte crnu i bijelu smjesu.

Na kraju smjesu izmiješajte još štapićem za ražnjiće.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 60-ak minuta.