

Bananin kruh s cimetom in kokosovo kremo

60—70 Min

Priprava

1. Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 180 °C. V majhni kozici stopite kokosovo olje.
2. Banane olupite in jih z vilicami zmečkajte v gladko kašo, nato pa zmešajte s stopljenim kokosovim oljem in jabolčno čežano.
3. V drugi skledi zmešajte moko, sladkor, pecilni prašek in cimet ter počasi vmešajte bananino kašo, da dobite gladko maso.
4. S kokosovim oljem namastite pekač za kruh in vanj vlijte maso. Bananin kruh v pečici pecite 55 minut.
5. Priprava kokosove kreme: Zmešajte kokosov jogurt in sladkor v prahu. Kremo postavite v hladilnik, vse dokler je ne boste potrebovali.
6. Počakajte, da se gotov bananin kruh ohladi, nato pa ga prevrnite na krožnik. Postrezite s kokosovo kremo.

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

3 cele	Zrele banane
100 g	Kokosovega olja
100 g	Jabolčne čežane
80 g	Sladkorja
250 g	Pšenične moke
10 g	Pecilnega praška
0.5 žličke	Bio Cimet mleti

Za kokosovo kremo

250 g	Kokosovega jogurta
2 žlici	Sladkorja v prahu