

Banana Bread cu scorțișoară

— Min.

Ingrediente 12 Porții

= Kotányi Produkte

250 g	Făină (150 g făină albă, restul făină grunjoasă)
1 linguriță	Bicarbonat de sodiu
0.5 linguriță	Scorțișoară măcinată
1 linguriță	Sare
120 g	Zahăr brun
60 g	Unt, moale, la temperatura camerei
2	Ouă mari, la temperatura camerei
345 g	Banane pasate (aproximativ 4 banane medii sau 3 banane mari)
80 g	Iaurt grecesc

Umplutură cu scorțișoară

50 g	Unt
50 g	Zahăr brun
2 linguriţe	Scorțișoară măcinată

Glazură cu cremă de brânză

20 g	Unt, la temperatura camerei
60 g	Cremă de brânză
50 g	Zahăr pudră

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 175 °C. Tapetează o formă metalică de chec de 23 × 12 cm cu hârtie de copt. Într-un bol mediu, amestecă făina, bicarbonatul de sodiu, scorțișoara și sarea. Lasă deoparte.
2. Într-un alt bol, mixează untul și zahărul până când obții o compoziție fină și cremoasă, timp de aproximativ 3 minute. Cu mixerul pornit, adaugă ouăle pe rând, mixând bine după fiecare.
3. Adaugă bananele pasate și iaurtul și amestecă până la omogenizare. La final, încorporează treptat ingredientele uscate, până când nu mai sunt vizibile cocoloașe de făină. Nu amesteca însă excesiv.
4. Topește untul, apoi adaugă zahărul și scorțișoara și amestecă bine. Pune jumătate din aluat în forma de chec. Toarnă deasupra amestecul de unt, zahăr și scorțișoară, apoi adaugă restul de aluat. Cu ajutorul unui cuțit, creează un model învolburat în aluat, apoi introdu forma în cuptor.
5. Coace timp de 55–65 de minute. Banana bread este gata atunci când o scobitoare introdusă în centru iese curată, cu doar câteva firimituri ușor umede. Scoate-l din cuptor și lasă-l să se răcească în formă timp de 1 oră. Apoi scoate-l din formă și transferă-l pe un grătar, unde îl lași să se răcească complet.
6. Pentru glazură, amestecă toate ingredientele într-un bol mic. Întinde glazura peste banana bread, feliază și servește.