

Chlebek bananowy z cynamonowym zawijasem

20–25 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 175°C. Formę keksową o wymiarach 23 × 12 cm wyłóż papierem do pieczenia. W średniej misce wymieszaj mąkę, sodę oczyszczoną, cynamon i sól. Odstaw.
2. W drugiej misce utrzyj masło z cukrem na gładką i kremową masę, około 3 minuty. Nie przerywając miksowania, dodawaj po jednym jajku, dokładnie mieszając po każdym.
3. Dodaj rozgniecione banany i jogurt, a następnie wymieszaj do połączenia składników. Na koniec stopniowo dodawaj suche składniki i delikatnie mieszaj, aż nie będzie widać grudek mąki. Nie mieszaj zbyt długo.
4. Rozpuść masło, dodaj cukier i cynamon, a następnie dokładnie wymieszaj. Wlej połowę ciasta bananowego do formy. Polej mieszanką masła, cukru i cynamonu, a następnie dodaj pozostałe ciasto. Za pomocą noża wykonaj wzór zawijasa i wstaw do piekarnika.
5. Piecz przez 55–65 minut. Chlebek jest gotowy, gdy patyczek wbity w środek wyjdzie czysty, z jedynie kilkoma wilgotnymi okruszkami. Wyjmij z piekarnika i pozostaw w formie na 1 godzinę do ostygnięcia. Następnie wyjmij z formy i przełóż na kratkę, aby całkowicie ostygł.
6. Aby przygotować krem, wymieszaj wszystkie składniki w małej misce. Rozsmaruj krem na chlebku, pokrój i podawaj.

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

Składniki

250 g	Mąka (150 g mąka pszenna, pozostała część mąki gruboziarnistej)
1 łyżeczka	Soda oczyszczona
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
0.25 łyżeczki	Sól
120 g	Brązowy cukier
60 g	Miękkie masło o temperaturze pokojowej
2 szt	Jajko o temperaturze pokojowej
345 g	Rozgniecione banany (około 4 średnie lub 3 duże banany)
80 g	Jogurt grecki

Cynamonowa warstwa

50 g	Masło
50 g	Brązowy cukier
1.5 łyżeczki	Cynamon mielony

Krem z serka śmietankowego

20 g	Masło o temperaturze pokojowej
60 g	Serek śmietankowy
50 g	Cukier puder

