



Cimet rolica banana bread

⌚ 150–170 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 175 °C. Metalni kalup za kruh dimenzija 23 × 12 cm obložite papirom za pečenje. U srednjoj zdjeli pomiješajte brašno, sodu bikarbonu, cimet i sol. Stavite sa strane.
- 2 U drugoj zdjeli miksajte maslac i šećer dok smjesa ne postane glatka i kremasta, oko 3 minute. Dok mikser radi, dodajte jaja jedno po jedno, dobro miješajući nakon svakog dodavanja.
- 3 Zatim umiješajte zgnječene banane i jogurt dok se ne sjedine. Na kraju polako umiješajte suhe sastojke dok ne nestanu grudice brašna, ali nemojte previše miješati.
- 4 Rastopite maslac pa dodajte šećer i cimet i dobro promiješajte. Žlicom stavite polovicu smjese za banana bread u kalup. Prelijte smjesom cimeta i šećera pa izlijte preostalu smjesu. Nožem napravite swirl uzorak pa prebacite u pećnicu.
- 5 Pecite 55–65 minuta. Kruh je gotov kada čačkalica umetnuta u sredinu izađe čista sa samo nekoliko malih vlažnih mrvica. Izvadite kruh iz pećnice i ostavite da se hladi u kalupu 1 sat. Izvadite kruh iz kalupa i ohladite ga na rešetki dok se potpuno ne ohladi.
- 6 Za kremu od sira u zdjelici sjedinite sve sastojke. Premažite kruh pa ga narežite i poslužite.

Sastojci 14 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Brašna (150 g glatkog, ostalo oštro)
1 žličica	Sode bikarbonate
0.5 žličice	♦ Cimet mljeveni
0.25 žličice	♦ Kuhinjska sol
120 g	Smeđeg šećera
60 g	Maslaca, omekšanog na sobnoj temperaturi
2	Velika jaja, sobne temperature
3+5 g	Zgnječenih banana (oko 4 srednje ili 3 velike banane)
80 g	Grčkog jogurta

Za cimet punjenje:

50 g	Maslaca
50 g	Smeđeg šećera
1.5 žličice	♦ Cimet mljeveni

Za kremu od sira:

20 g	Maslaca, sobne temperature
60 g	Krem sira
50 g	Šećera u prahu

