



Бананов хляб с канела и кокосов крем

⌚ 60—70 Минути   

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 бр.	Банани, узрели
100 g	Кокосово масло
100 g	Ябълково пюре
80 g	Захар
250 g	Пшенично брашно
10 g	Бакпулвер
0.5 ч.л.	♦ Канела на прах

За кокосовия крем

250 g	Кокосов йогурт
2 с.л.	Пудра захар

- 1 Загрейте фурната на 180°C (356°F), като използвате настройката за конвекционно печене. Разтопете кокосовото масло на водна баня.
- 2 Обелете бананите и с помощта на вилка ги смачкайте до фина паста, след това я смесете с разтопеното кокосово масло и ябълковото пюре.
- 3 Във втори съд смесете брашното, захарта, бакпулвера и канелата, след което бавно добавете банановото пюре, докато се получи гладко тесто.
- 4 Намажете продълговатата форма за хляб с кокосово масло и изсипете банановата смес. Печете банановия хляб във фурната за 55 минути.
- 5 За да направите кокосовия крем: Комбинирайте кокосовия йогурт и пудрата захар. Дръжте в хладилника, докато сте готови да го използвате.
- 6 Оставете готовия бананов хляб да се охлади и го обърнете върху чиния. Сервирайте с кокосовия крем.

