



Fahéjas banánkenyér kókuszkrémmel

🕒 60–70 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt alsó-felső sütés fokozaton 180°C-ra. Egy kis edényben olvasszuk meg a kókuszszírt.
- 2 Hámozzuk meg a banánokat, villával törjük össze őket sima masszává, majd keverjük össze az olvasztott kókuszszírral és az almapürével.
- 3 Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a cukrot, a sütőport és a fahéjat, majd apránként forgassuk hozzá a banános pürét, amíg sima tésztát kapunk.
- 4 Kenjünk ki egy szögletes kenyérformát kókuszolajjal, és öntsük bele a tésztát. Tegyük a sütőbe a banánkenyeret, és süssük 55 percig.
- 5 A kókuszkrém elkészítése: Keverjük simára a kókuszjoghurtot a porcukorral. Tegyük hűtőszekrénybe.
- 6 A kész banánkenyeret hagyjuk kihűlni, majd fordítsuk ki egy tátra. Tálaláskor kanalazzunk mellé a kókuszkrémből.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

3 db	Érett banán
100 g	Kókuszolaj
100 g	Almapüré
80 g	Cukor
250 g	Búzaliszt
10 g	Sütőpor
0.5 tk.	♦ Bio fahéj, őrölt

A kókuszkrémhez

250 g	Kókuszjoghurt
2 ek.	Porcukor

