

Škoricovo-banánový chlieb s kokosovým krémom

60—70 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F). V malom hrnci rozpustite kokosový olej.
2. Ošúpte banány a vidličkou ich rozpučte na jemnú kašu, ktorú potom zmiešajte s rozpusteným kokosovým olejom a jablkovým pyré.
3. V druhej mise zmiešajte múku, cukor, prášok do pečiva a škoricu, potom pomaly zamiešavajte banánové pyré, kým nevznikne hladké cesto.
4. Vymastite formu na chlieb kokosovým olejom a vylejte do nej zmes. Banánový chlieb pečte v rúre 55 minút.
5. Príprava kokosového krému: Zmiešajte kokosový jogurt a práškový cukor. Vložte do chladničky, kým nebude čas na použitie.
6. Nechajte upečený banánový chlieb vychladnúť a vyklopte na tanier. Podávajte s kokosovým krémom.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

3 kus	Banány, zrelé
100 g	Kokosový olej
100 g	Jablkové pyré
80 g	Cukor
250 g	Pšenična múka
10 g	Prášok do pečiva
0.5 ČL	Škorica mletá

Na kokosový krém

250 g	Kokosový jogurt
2 PL	Práškový cukor