

# Banaanileipä

Pari ylikypsää banaania hedelmäkulhossa? Valmista niistä helppo ja maukas banaanileipä.

10 palaa



Vaikeustaso 1

up to 10 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

2 kpl banaania (erittäin kypsiä)  
80 g pehmeää voita  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
suolaa (ripaus)  
2,33 dl sokeria  
1 kpl kananmunaa  
(huoneenlämpöinen)  
1 tl Dr. Oetker Vanilja-aromia  
about 3 dl vehnä jauhoja

- 1 Kuumenna uuni 170 ° C asteeseen (kiertoilmuuni 150 ° C).
- 2 Voitele kakkuvuoka ja vuoraa se leivinpaperilla. Sulata voi kattilassa ja anna jäähtyä.
- 3 Muussaa banaanit suureen kulhoon ja sekoita voisula joukkoon. Sekoita leivinjauhe, suola, sokeri, kananmuna ja vanilja-aromi puukauhalla banaani-voiseokseen.
- 4 Lisää lopuksi jauhot sekaan ja sekoita tasaiseksi.
- 5 Lusikoi banaanileipätaikina kakkuvuokaan ja paista uunin keskitasolla noin 1 tunti (laita leipä heti uuniin, koska leivinjauhe alkaa toimia nopeasti).
- 6 Kokeile tikulla kypsyyt. Jos tikku on puhdas kokeilun jälkeen, leipä on kypsä. Anna banaanileivän jäähtyä ennen tarjoilua.