



Banánový chlebíček s datlovým sirupem

vegan

Easy

For 4 person

☆☆☆☆☆

Ingredients

5 banánů + 1 banán na ozdobu
200 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté
100 g datlí
75 ml datlového sirupu
70 g slunečnicového oleje
50 g tmavé čokolády
50 g vlašských ořechů
6 g prášku do pečiva bez fosfátů
1 lžička skořice
1/4 lžičky mleté vanilky
špetka soli

How to do it?

1. V míse promíchejte mouku s práškem do pečiva, skořicí, vanilkou a špetkou soli.
2. Oloupejte banány, jeden podélně rozkrojte a zbylých pět banánů rozmačkejte v míse. Přidejte olej, datlový sirup a dobře promíchejte. Poté zapracujte všechnu suchou směs a nasekané datle, ořechy a čokoládu.
3. Těsto nalijte do vymazané formy na chlebíček a ozdobte překrojeným banánem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 50-60 minut - do středu chlebíčku zapíchněte špejli, pokud bude po vytažení suchá, je chlebíček hotový.