

לחם בננה



רכיבים

- בננה
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כפיות קינמון טחון

הכנה

1. מחממים את התנור ל-175 מעלות ומשמנים את התבנית.
2. מועכים את הבננות בקערה.
3. מוסיפים את הביצים, הסוכר והקמח.
4. ממיסים את החמאה ומוסיפים.
5. מוסיפים קצת קינמון - בערך כפית וחצי, או לפי הטעם.
6. שופכים לתוך התבנית ואופים כ-40 דקות.

12 servings 12