

Ciasto bananowe



czas przygotowania: **75 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- Mąka pszenna - 350 g
- Cukier - 125 g
- Masło lub margaryna - 125 g
- Dojrzałe banany - 4 sztuki
- Jajka (rozmiar L) - 2 sztuki
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- Soda oczyszczona Gellwe - 1 łyżeczka
- Mleko - 5 łyżek

LUKIER:

- Cukier puder - 100 g
- Woda - 2 łyżki

Sposób przygotowania

- 1 Mleko podgrzej w rondelku. Do gorącego wsyp sodę oczyszczoną i przestudź.
- 2 Banany obierz i rozgnieć widelcem.
- 3 Miękkie masło utrzyj z cukrem i jajkami. Ciągłe ucierając dodaj mąkę, proszek do pieczenia, rozdrobnione banany i mleko z sodą.
- 4 Formę keksową o wymiarach 12 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 60 minut w temperaturze 180°C.
- 5 Przygotuj lukier. Cukier puder utrzyj z 2 łyżkami wody na gładki lukier i polej nim ciasto.
- 6 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie

Ciasto bananowe



Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek
- eliminuje intensywny zapach
- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach
- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia
- jest bardzo pomocna przy myciu okien
- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin
- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdza się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g