



Tálalás: **6 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **50 perc**



**Répási Eszter**

## BANÁNKENYÉR

Egy kényeztető desszert, melyben a banán magas kálium tartalommal rendelkezik, mely ásványi anyag hozzájárul a megfelelő szív működésünkhöz.

### HOZZÁVALÓK

3 db érettebb banán  
140 g rozsliszt

100 g liszt  
fél db csomag sütőpor  
80 g xilit

2 db tojás  
100 g margarin  
85 g étcsokoládé

Glutént tartalmaz  
Laktózt tartalmaz  
Tojást tartalmaz

### ALLERGÉNEK

- 1 A margarint kikeverjük a cukorral.
- 2 Ehhez hozzáadjuk a 2 megmosott tojást.
- 3 Ezután pedig belekeverjük a villával összetört banánokat.
- 4 A kapott masszához keverjük a két féle lisztet és a sütőport.
- 5 A csokit összetörjük és a tésztához forgatjuk.
- 6 A tésztát egy margarinnal kikent, kilisztezett ózgerinc formába kanalazzuk.
- 7 175°C-ra előmelegített sütőben körülbelül 50 perc alatt készresütjük.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

