



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Répási Eszter

BANÁNTORTA

A keményítőben gazdag banán számos ásványi anyagot – köztük káliumot – tartalmaz.

HOZZÁVALÓK

18 dkg liszt

2 fél tasak élesztőpor

2 banán banán

10 dkg világos

nádcukor

3 db tojás

1 pohár natúrjoghurt

1 fél pohár semleges

olaj

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

Laktózt tartalmaz

Tojást tartalmaz

- 1 Öntse a lisztet egy salátástálba, és keverje össze az élesztővel.
- 2 Verje fel az egész tojásokat a cukorral, amíg ki nem fehérednek.
- 3 Adja hozzá a joghurtot és az olajat.
- 4 Hámozza meg a banánt, karikázza fel, majd nyomkodja össze villával mélytányérban, azután pedig adja hozzá az előző készítményhez.
- 5 Tegye bele a liszt-élesztő keveréket.
- 6 Öntse a tésztát tortaformába, és süssse 30 percig 180°C-os sütőben.
- 7 Szolgálja fel langyosan.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!



auchan