

# Czekoladowo bananowa babka Wielkanocna

Miał być tylko mazurek i powtórki do matury, ale wyszło jak zwykle. Dzisiaj znowu pół dnia spędziłam w kuchni... <3 Rano zaczęłam zastanawiać się jak Maniaczka miałaby nie dodać żadnej babki z okazji Świąt. Przecież babka to ten najbardziej kojarzony z Wielkanocą placek ! Dzisiaj już kolejny przepis, tym razem babka czekoladowo bananowa. Kto nie lubi tego połączenia ?? Przepis na tą babkę jest cudowny, babka ładnie rośnie, a ciasta jest wystarczająco na dwie babki. Pamiętajcie tylko aby sprawdzić wykałaczką czy jest upieczone dobrze w środku. Wystarczy włożyć wykałaczkę w najbardziej wyrosniętym miejscu

## Babka czekoladowo-bananowa

### Przelicznik kulinarny

|                      |                          |               |
|----------------------|--------------------------|---------------|
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |
| Olej                 | 1 szklanka = 225g        | 1 łyżka = 14g |
| Cukier puder         | 1 szklanka = 170g        | 1 łyżka = 12g |

### Składniki:

300 g mąki  
100 g kakao  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1/2 łyżeczki sody  
200 g cukru pudru  
2 duże jaja  
2 dojrzałe banany  
180 ml maślanki lub kefiru  
120 ml oleju



### Zaczynamy:

W dużej misce mieszamy mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę oraz cukier puder.



W osobnej misce ugniatamy banany.  
Następnie dodajemy jajka, olej oraz maślanke/kefir.  
Wszystko dokładnie mieszamy.



Do suchych składników dodajemy masę bananowo-jajeczną i dokładnie mieszamy.



Gotową masę przekładamy do formy na babkę i wygładzamy wierzch.

Pieczemy przez około 1 godzinę 10 minut w 180°C.  
Tutaj po upieczeniu również musimy dać ciastu trochę czasu na ochłonięcie.



Gdy ciasto jest już chłodne oprószamy cukrem pudrem.

**SMACZNEGO !!!**



## Nowoczesny wielkanocny

## mazurek

Święta zbliżają się dużymi krokami, czas porządków wiosennych, mycia okien i chowania kurtek zimowych już chyba za nami. Teraz już tylko musimy skupić się na przygotowaniu wszystkiego na Śniadanie Wielkanocne ☐

Chciałam bardzo przygotować dla Was coś wielkanocnego, dlatego też pojawi się przepis na świątecznego mazurka. Jednak nie będzie to tradycyjny przepis, bardziej coś w stylu batonika. Przepis wykorzystałam z książki kucharskiej mojego ogromnego autorytetu.

Książki, którą dostałam na święta Bożego Narodzenia. Przepis jest dostosowany idealnie do mojego podniebienia.

Uwielbiam masło orzechowe... A ten mazurek wymaga użycia tego składnika.

Oprócz tego słone orzeszki ziemne i mleczna czekolada,

wszystko na kruchym spodzie komponuje się po prostu idealnie. Mam nadzieję, że do Was też przemówi ten nowoczesny mazurek.

## Mazurek Wielkanocny

### Przelicznik kulinarny

|                      |                             |               |
|----------------------|-----------------------------|---------------|
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g -<br>170g | 1 łyżka = 10g |
| Cukier puder         | 1 szklanka = 170g           | 1 łyżka = 12g |
| Śmietanka 18%        | 1 szklanka = 230g           | 1 łyżka = 12g |

### Składniki:

350 g mąki  
1 kostka masła  
2 żółtka  
60 g cukru pudru  
1 łyżka śmietany 18%  
1 tabliczka białej czekolady  
150 g masła orzechowego  
200 g serka mascarpone  
1 szklanka orzechów ziemnych  
1 tabliczka mlecznej czekolady(*do polania*)





### Zaczynamy:

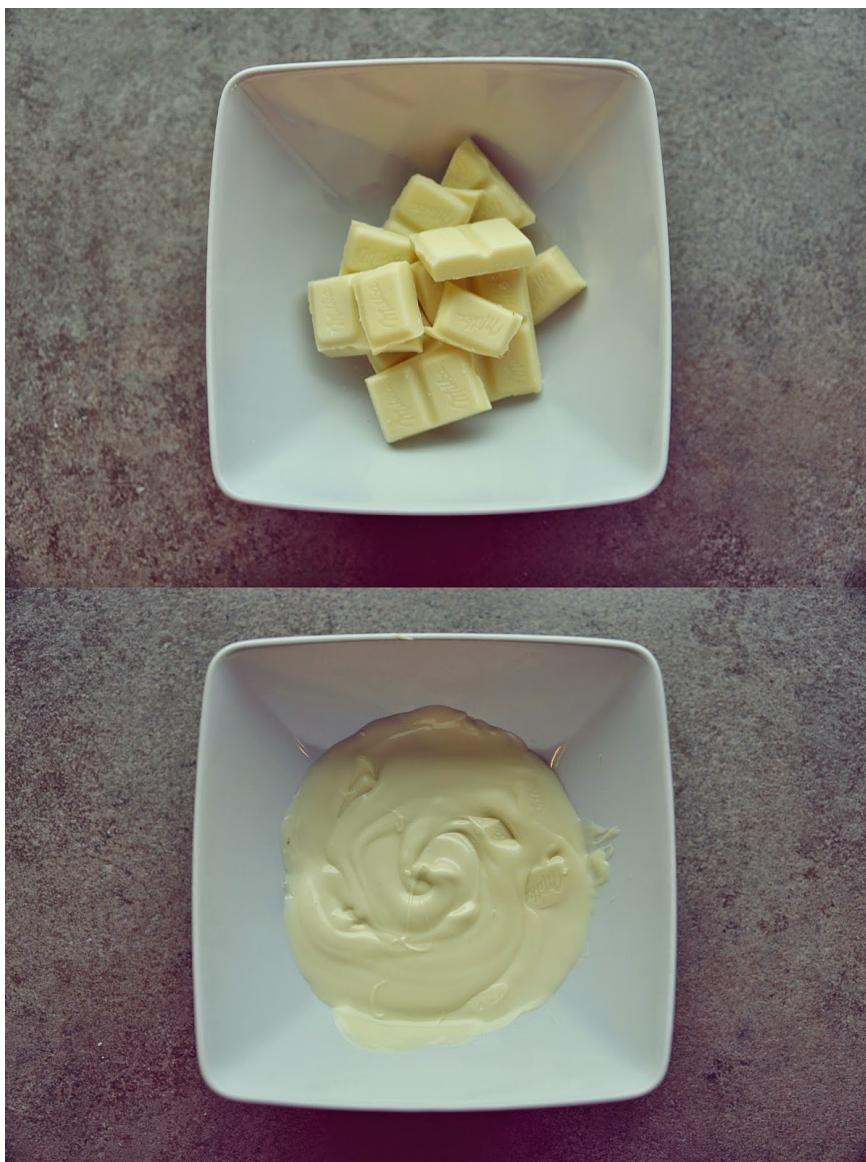
W dużej misce wyrabiamy ciasto z mąki, żółtek, śmietany, cukru i masła. Gdy ciasto jest już gotowe owijamy folią spożywczą i wrzucamy do lodówki na 20 minut.



Po schłodzenia ciasta, wkładamy je pomiędzy papier do pieczenia i rozwałkowujemy w zależności od wielkości blachy. Ciasto układamy na blaszce i pieczemy przez 20 minut w 200°C na złoty kolor.



Następnie zajmujemy się masą orzechową.  
Zaczynamy od roztopienia białej czekolady,  
aby zdążyła przestygnąć.



W innej misce miksujemy, masło orzechowe, serek mascarpone oraz roztopioną białą czekoladę.



Gotową masę wykładamy na przestudzony, kruchy spód  
i rozprowadzamy po cieście.

Następny posypujemy słonymi orzeszkami  
i polewamy roztopioną mleczną czekoladą.



Takie ciasto chłodzimy jeszcze przez minimum 3 godziny w lodówce.

***A Wam kochani chcę życzyć cudownych Świąt Wielkanocnych,  
smacznego jajka i mokrego Śmingusa. Mijmy nadzieję, że słońce  
nas nie opuści !  
DO PIECZENIA ! <3***

**SMACZNEGO !!!**

