Chleb bananowo-kokosowy/ banana coconut bread(eng.version)

Ale ten czas szybko leci… Już 3,5 miesiąca minęło odkąd jestem w Ameryce. Nie ukrywam płakać mi się chcę bardo na myśl o powrocie. Już jestem przyzwyczajona do życia w tym kraju… Przepraszam za tyle prywaty… Ale jednak to część Maniaczki, którą traktuje jak moją najbliższą przyjaciółkę. Dobrze jest żyć ze samą sobą w zgodzie i przyjaźni, ufać sobie i dbać o siebie i innych.
Najbardziej tęsknie za domem i moją cudowną rodziną. Ale po powrocie do Polski.. do tej szarej rzeczywistości będę tęskniła za tym domem, który mam tutaj. Staram się być silna w tym wszystkim i patrzeć na to co się dzieje w okół mnie z różowymi okularami na nosku! Tyle jeszcze przede mną. Tyle miłości czeka nam mnie, nie mogę oplatać ostatnich dni w Dallas w smutek.

A gdy tylko chce mi się płakać łapie moje ukochane książki kucharskie, narzucam na siebie fartuch i biorę się za pieczenie… <3 W takie właśnie dni, gdy jest nam ciężko dobrze jest wyżyć się na miękkich bananach i włożyć całe swoje serducho w cudowny bananowy chleb.

***

Oh my gosh this time passes so quickly. It has already been 3.5 months since I came to America. I have to admit that every time I think about leaving this beautiful place I feel like tears are forming in my eyes. Now I am so used to being here. I am sorry for so many private feelings, but still this is a part of Maniaczka, who I treat like one of my closest friends. It is good to live in peace and friendship with yourself, to live trusting and taking care of your own human-being.

I miss my home and my precious family the most. However, after

having come back to Poland… to this gray reality, I will definitely miss my second home here. I do my best to be strong and look at the world with optimism. There is still so much more waiting for me here in the future. So much love. But now, I just can’t surround myself with misereable feelings for these last few days here in Dallas.

Any time I feel like crying I immidiately rush to the kitchen, grab my beloved cookbooks, I put on my apron and I start baking…<3 In those kinds of days, when we feel gloomy it is always better to take out your anger and sorrow on soft and ripe bananas, and then put your love into a marvellous banana bread.

Chleb bananowo kokosowy/ Banana coconut bread

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g

Składniki:

3 dojrzałe banany
1 i 3/4 szklanki mąki
2 jajka
3/4 szklanki cukru
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
3/4 szklanki wiórków kokosowych
1/2 szklanki smietany
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1/3 szklanki oleju

Ingredients:

3 ripe bananas

1 3/4 cups flour
2 eggs
3/4 cup sugar
1 1/2 tsp baking powder
3/4 cup shredded coconut
1/2 cup sour cream
2 tsps vanila extract
1/3 cup sunflower oil

Zaczynamy:

Banany obieramy ze skórki i kroimy na kawałeczki po czym, dusimy dusicielem do ziemniaków na miazgę.

Let’s begin:

Peel the bananas and chop them into slices, then mash them using the potato masher.

Do ugniecionych bananów dodajemy jajka, śmietanę, olej oraz ekstrakt waniliowy
i mieszamy ponownie.

Beat together the eggs, oil, mashed bananas, sour cream, and vanila extract in the same bowl.

W osobnej misce wymieszaj łyżką suche składniki
czyli mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i kokosem.
Następnie wlej masę zrobioną wcześniej.

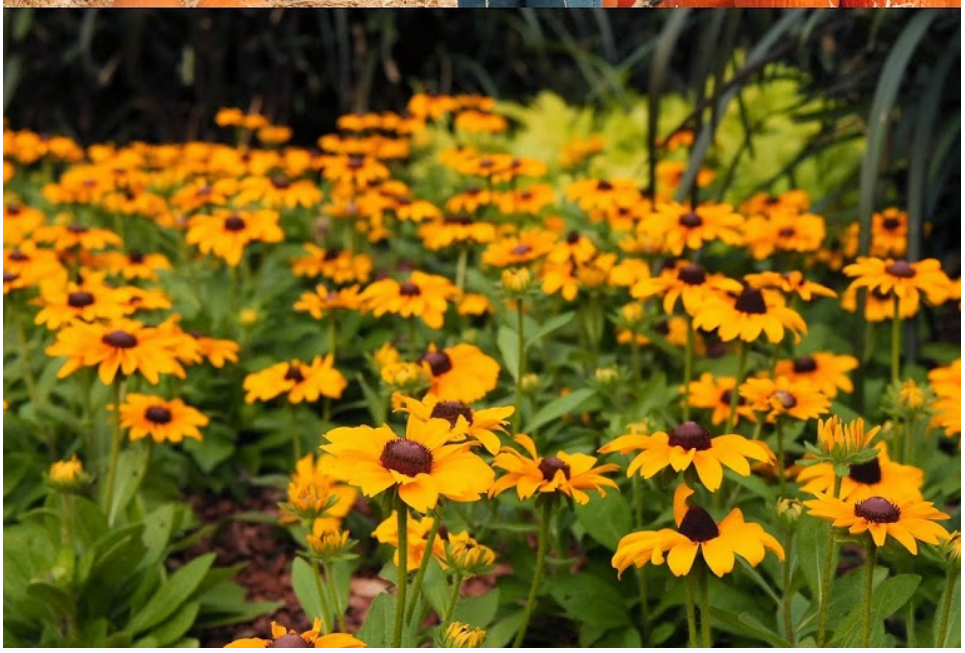
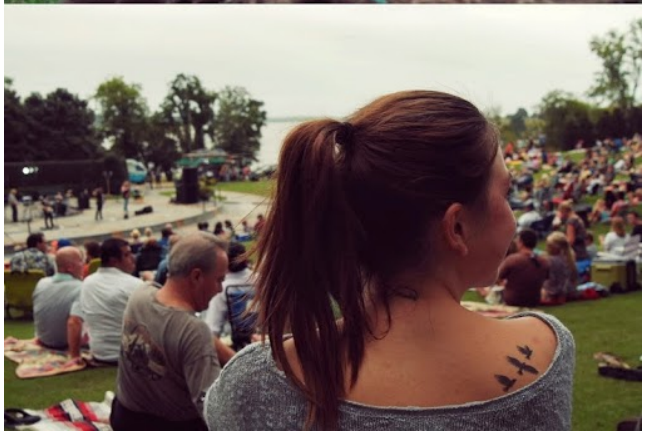
In a seperate bowl mix together all of the dry ingredients,
meaning the flour,
baking powder, sugar and shredded coconut.
Then add the other mixture made earlier and beat togheter.

Taką gotową mieszankę wlej do formy do pieczenia chleba, posmarowanej masłem
i oprószonej bułką tartą lub po prostu wyłóż blachę papierem do pieczenia. Chleb piecz przez godzinę (lub dopóki ciasto wyrośnie i zbrązowiej) w nagrzanym piecu do 180*C.

Spoon the mixture into a prepared pan (spread butter over the inside coating and sprinkle the inside with fine bread crumbs or simply use baking paper to line the inside).
Bake in a preheated oven to 350*F for about an hour or untill risen, firm and golden brown.

SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

Mam dla Was dodatkowo parę zdjęć ze świetnego pikniku !

I have a few more pictures from a wonderful and exciting picnic that we got to attend yesterday!

100% Natural Ingredients