

# 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 !!!**

