Банановый хлеб

Что нужно:

- бананы - 4-5 шт;
- слив. масло - 50 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- мёд (ещё можно заменить вареньем грецкого ореха) - 4 ст. л.;
- яйцо - 3-4 шт;
- сметана - 50-60 г;
- мука - 1 стакан;
- кедровые орешки - 50 г.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем в блендере до абсолютно однородной массы сливочное масло, мёд, сахар, яйцо и бананы.
3. Потратье время, масса действительно должна быть ОДНОРОДНОЙ, поэтому блендером придётся поработать минут 4-5.
4. Добавляем муку.
5. Добавляем орешки.
6. Выкладываем тесто в силиконовую форму для хлеба (или просто любую небольшую формочку).
7. По желанию, можете сверху добавить немного сметаны.
8. Выпекаем 1 час при 160-180 градусах.