Banánový chléb s ořechy

Časová náročnost: 63 minut

Seznam přísad

50 g	máslo
30 g	sádlo
100 g	krupicový cukr
1 ks	vejce
	pomerančová a citronová kůra z chemicky neošetřeného pomeranče a citronu
220 g	hladká mouka
1 sáček	kypřicí prášek do pečiva
4 ks	banán
100 g	nasekané ořechy (např. vlašské)



Postup přípravy

Máslo se sádlem a cukrem utřeme do pěny. Přidáme rozšlehané vejce a nastrouhanou kůru z 1 pomeranče a 1 citronu. Mouku promícháme s kypřicím práškem a vmícháme do těsta. Poté přidáme rozmačkané banány s nasekanými ořechy a vše promícháme. Vzniklé těsto nalijeme do vymazané a vysypané pečicí formy a dáme do trouby předehřáté na 175 °C . Pečeme asi 1 hodinu (zkoušíme špejlí, zda je chléb hotový) dozlatova. Hotový bochník vyndáme z trouby, necháme mírně vychladnout a podáváme.