
**BANANA
BREAD**

BANÁNOVO-MRKVOVÝ CHLÉB



PORCE
8



CELKOVÝ ČAS
35 min



OBTÍŽNOST
Jednoduchý



KALORIE NA PORCI
131 kcal

INGREDIENCE

mrkev přibližně 100g

1 banán

30g kokosového oleje

50g mletých lněných semínek

30g mandlové mouky

2 vejce

2 žloutky

1 lžička prášku do pečiva

skořice

1 lžička vanilkového extraktu

60g erythritolu

POSTUP

Přehřejte troubu na 177 °C.

V jedné míse smíchejte všechny suché ingredience. Ve druhé míse vyšlehejte 2 vejce se žloutky, poté přidejte nastrohanou mrkev a rozmačkaný banán.

Spojte suché a mokré suroviny a promíchejte do hladkého těsta.

Těsto přelijte do vymazané formy vysypané trochou mandlové mouky.

Pečte přibližně 30 minut, nebo dokud špejle zapíchnutá do středu nevyjde suchá