

## Banánový minichlebíček

---

1 až 2 velmi zralé banány  
2 polévkové lžíce oleje  
asi 5 polévkových lžic (rostlinného) mléka  
2 polévkové lžíce drcených ořechů, mandlí nebo ovesných vloček  
90 g mouky (cca třetina z toho celozrnné)  
1 lžička prášku do pečiva  
1/2 lžičky koření např. do perníku nebo jiného koření do sladkého pečení  
1 polévková lžíce rumu  
hrstička rozinek  
25 g posekané hořké čokolády

Banány rozmačkáme vidličkou, smícháme s ostatními tekutými surovinami, přidáme sypké suroviny a pečlivě promícháme. Do vhodné nádoby dáme na dno pečící papír, na něj vlijeme těsto, urovnáme povrch a necháme upéct v horkovzdušné fritéze asi 20 minut při 160 °C. Pomocí talíře vyklopíme a převrátíme, dopečeme ze spodní strany podle potřeby ještě asi 5 až 10 minut.

Při podávání dozdobíme podle chuti.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---