

Chlebek dyniowo - bananowy



Potrzebne składniki

- 150 g pieczonej dyni (może być cukinia)
- 1 i 1/2 szklanki płatków owsianych
- 2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki brązowego cukru
- 2 płaskie łyżeczki sody
- pół łyżeczki cynamonu
- 50 g masła roztopionego
- 1/4 szklanki oliwy
- 1/3 szklanki płynnego miodu
- 2 czubate łyżki dżemu anansowego
- 2 jajka, 3 łyżki pestek dyni
- 1 duży banan

Sposób przygotowania

1. Obieramy dynię i pieczemy w piekarniku, aż do miękkości.
2. W misce mieszamy mąkę, płatki owsiane, cukier, cynamon i sodę. Dodajemy roztopione masło, oliwę, miód, jajka i dżem.
3. Banana i dynię i dusimy widelcem i dodajemy do masy. Całość dobrze mieszamy.
4. Masę przekładamy do podłużnej foremki i pieczemy w 170 stopniach, około 45 minut.

Chlebek tropikalny



Potrzebne składniki

- 230g owoców tropikalnych z puszki (waga po odsączeniu)
- 100g Kubusiowego owocowego musu
- 1/2 szklanki brązowego cukru
- 2 jajka, delikatnie ubite
- 1/4 szklanki maślanek
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki startej skórki cytryny
- 1 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki mąki razowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania

Wspaniały, aromatyczny chlebek z dodatkiem owoców tropikalnych zachwyci Twoją pociechę. Idealny jako baza do kanapek z twarożkiem lub owocową konfiturą.

1. Rozgrzej piekarnik do 180C grzanie od dołu. Użyj silikonowej foremki 8cm x 19 cm.
2. Odsącz owoce tropikalne i pokrój je na mniejsze kawałki.
3. Połącz mus, cukier, jajka, maślanekę, oliwę i skórę z cytryny. W drugiej misce przesyp mąkę razową i pszenną oraz dodaj proszek do pieczenia.
4. Dodaj mokre składniki do mąki i delikatnie połącz. Na końcu całość wymieszaj z owocami tropikalnymi.
5. Piecz 1h 10min. Po upieczeniu poczekaj 10min aż wystygnie.