



## BABECZKI Z CZEKOLADĄ I BANANAMI

### Składniki:

- 250 g mąki *Piekarz* z firmy *Balviten*
- 3 jajka
- 120 g masła
- 100 g cukru
- 3 duże banany
- 1 tabliczka bezglutenowej gorzkiej czekolady
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub 3 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli

### Wykonanie:

- masło rozpuścić (najlepiej w wodnej kąpeli) i zostawić do przestygnięcia
- czekoladę pokroić na drobne kawałki
- banany obrać ze skórki, przekroić wzdłuż na pół, a następnie każdą z połówek ponownie wzdłuż na pół i pokroić na grube plasterki
- w misce roztrzepać jajka, dodać schłodzone masło, ekstrakt waniliowy oraz banany i wszystko razem wymieszać łyżką
- w drugiej misce wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę, sól oraz czekoladę (mieszać łyżką)
- następnie wszystkie składniki (z obydwu misek) połączyć i wymieszać łyżką starając się nie rozdrobnić bananów
- tak przygotowanym ciastem wypełnić małe foremki do pieczenia babeczek do ¾ wysokości
- foremki ustawić na blaszce, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut w temperaturze 180°C