

MALAWI

Banaanileipä

3 kypsää banaania
0,75 dl sulatettua rasvaa
1 tl soodaa
0,25 tl suolaa
2 dl muscovadosokeria
1 kananmuna
1 tl vaniljasokeria
2 rkl limemehua
(noin 1 dl rouhittuja pekaani- tai saksanpähkinöitä
3,5 dl jauhoja (vehnä- tai graham)

→ Lämmitä uuni 175-asteiseksi. Soseuta banaanit kulhossa ja lisää sulatettu rasva joukkoon. Lisää sooda, suola, muscovadosokeri, kananmuna, vaniljasokeri ja limemehu (ja pähkinät, jos haluat). Lisää lopuksi jauhot. Voitele leipävuoka ja kaada taikina vuokaan. Paista leipää 175-asteisessa uunissa noin tunti. Leipä saa jäädä sisältä aavistuksen kosteaksi. Ota vuoka uunista ja anna leivän jäähtyä, ennen kuin kumoat sen.

HUOMAA! Banaanileipä on makeaa ja kakkumaista.



TEKSTI Terhi Lindqvist
RESEPTIT Marjahelena Salonen 2020
KUVAT Laura Riihelä & Shutterstock
TAITTO Katja Kuittinen
PAINOPAikka Euraprint