

Prajitura de post cu banane si ciocolata



Dragilor, am pentru voi o prajitura de post cu banane si ciocolata, foarte usor de facut si absolut delicioasa!!! Blatul e afanat si-un pic umed iar gustul „moale” de banane se impaca de minune cu glazura amaruie si lucioasa ☐

Eu am pus ulei de cocos in ciocolata si i-a dat o aroma aparte, dar voi, daca nu aveti ulei de cocos, puteti folosi orice alt ulei vegetal. Decorul e foarte simplu: felii de banana, stropite cu zeama de lamaie (ca sa nu se innegreasca), peste care am turnat cate o lingurita de miere.

Sper mult de tot s-o incercati, fiindca e minunata, nu o laud degeaba!!! ☐ Si mai am o varianta super buna pentru voi, sub forma de chec: **Chec cu banane de post.**

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 banane medii, bine coapte (250-300 g)
- 150 g zahar (brun)
- 150 g ulei de cocos (solid) sau ulei vegetal
- 235 g faina
- un praf de sare
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- 25 g fulgi de nuca de cocos

Pentru glazura:

- 80-100 g ciocolata neagra (72 % cacao)
- 1 lingurita (cu varf) ulei de cocos sau ulei vegetal

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 28×19 cm.

Pentru blat, se paseaza bananele si se amesteca cu zaharul si uleiul de cocos (il topiti inainte). Se adauga apoi faina cernuta impreuna cu praful de copt, bicarbonatul si praful de sare (cat luati cu trei degete). Se amesteca totul bine. La sfarsit, se adauga fulgii de nuca de cocos. Aluatul obtinut se toarna in tava si se niveleaza cu dosul unei linguri. Se coace cca. 23-25 de minute, nu mai mult, dupa care se scoate din cuptor si se lasa la racit in forma:



In realitate, blatul are o culoare si mai apetisanta! ☐



Cu ajutorul unui cutit bine ascutit, se feliaza blatul in bucati potrivite:



Pentru glazura, se topesc impreuna ciocolata rupta in bucatele si uleiul de cocos (solid) si se toarna deasupra fiecarei bucati de prajitura (cate o lingura mare/bucata):



Se lasa sa stea cateva minute, pentru ca glazura sa se intareasca putin (vreo 10 minute). Eu n-am mai asteptat atata, nerabdatoare cum mereu sunt ☹ , si am asezat imediat feliile de banana...care, bineinteles, au tot alunecat :)))



Le-am aranjat pana la urma si **prajitura mea de post** a devenit irezistibila! ☹



Noi am si infulecat cateva...si ne-am manjit pana la urechi cu ciocolata :)))



Dupa vreo ora, doua, glazura se intareste complet:



Nu uitati sa puneti peste feliile de banana cate o lingurita de miere!!!



Foarte gustoasa!!!