

## **Banánkenyér (Mona receptje alapján)**

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

- 1 db banán
- 35 dkg Mester Család Süteményliszt
- 1 cs sütőpor
- 2,5 dkg Mester Család holland kakaópor
- 4 dkg Mester Család 1:4 édesítő
- 1 dkg útifűmaghéj
- 2 ek olaj
- 4,5 dl víz
- + 1db banán a tetejére

### **Elkészítés:**

Az összes alapanyagot egy tálba tesszük, majd lassan alaposan kikeverjük.

Egy kenyérformát vékonyan kiolajozunk, majd beletesszük a masszát. Elegyengetjük, majd a tetejére egy banánt hosszában elvágva ráhelyezzük.

180°C kb 45 perc alatt készre sütjük.