

Ciasteczka bananowe na palonym maśle

Składniki:

- 250 g mąki pszennej tortowej
- 1 banan średni (około 70 g)
- 100 g cukru trzcinowego
- 170 g masła
- 1 żółtko jajka
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki soli
- 100 g czekolady mlecznej lub deserowej (opcjonalnie)



Wykonanie:

Ciasto

Na początku przygotowujemy masło palone. Masło roztopiamy w rondelku i po roztopieniu gotujemy na małym gazie jeszcze przez około 8 minut, żeby ściemniało i nabrało lekkiego orzechowego smaku. Na dnie zbierają się małe czarne cząsteczki masła. Jeżeli komuś przeszkadza, można je usunąć, przelewając masło przez gazę. Następnie roztopione masło studzimy.

Banan najlepiej, żeby był dojrzały. Tniemy go na mniejsze części, dodajemy sok z cytryny i blenderem lub ręcznie np. widelcem, rozdrabniamy na gładką masę.

Po wystudzeniu dajemy masło do miski, dodajemy cukier trzcinowy oraz waniliowy i wszystko ubijamy trzepaczką lub mikserem. Następnie dodajemy żółtko jajka i wszystko jeszcze przez chwilę mieszamy. Teraz dodajemy puree z banana i wszystko mieszamy. Na koniec dodajemy mąkę, sól oraz sodę i już łyżką wszystko dokładnie mieszamy.

Formowanie ciasteczek

Dwie blaszki z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia.

Łyżeczką nabieramy trochę ciasta i na dłoni formujemy kuleczkę. Kuleczki układamy w dosyć dużych odstępach. U mnie na jedną blaszkę zmieściło się 12 sztuk kuleczek. W sumie wyszło 24 sztuk kuleczek, które zajęły dwie blaszki z piekarnika.

Blaszki z kuleczkami ciasta dokładnie przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na minimum 60 minut.

Pieczenie

Piekarnik nagrzewamy do 180°C. Blaszke wstawiamy do nagrzanego piekarnika, używając grzałki góra i dół. Ciasteczka pieczemy przez około 12 minut. Po upieczeniu blaszkę wyciągamy z piekarnika i ciasteczka studzimy przez 5 minut, nie ruszając ich z blaszki, ponieważ gorące są bardzo miękkie. Kolejną blaszkę wstawiamy do piekarnika. Po wstępnym przestudzeniu pierwszej partii ciasteczek przekładamy je na kratkę do studzenia i studzimy.

I jemy!

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

