סדנה־לי

עוגת בננות בחושה: מתכון לבננות בשלות בלי מיקסר

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
עוגה אחת, כ־10 פרוסות	**15 דקות**	**55 דקות**	**שעה ו־40 דקות**

מצרכים

- ☐ 300 גרם בננות בשלות קלופות, כ־3 בננות בינוניות
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 120 גרם סוכר חום
- ☐ 80 מ״ל שמן ניטרלי
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ 210 גרם קמח לבן
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ חצי כפית סודה לשתייה
- ☐ חצי כפית קינמון
- ☐ רבע כפית מלח

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מחממים תנור ל־170 מעלות בחום עליון ותחתון. מרפדים את התבנית בנייר אפייה ומשאירים שוליים שיעזרו לחלץ את העוגה.

2. **שלב 2**
   מועכים בננות במזלג. טורפים בקערה ביצים, סוכר, שמן וניל ומוסיפים את הבננות. אין צורך לטחון אותן למחית חלקה לגמרי.

3. **שלב 3**
   מערבבים בנפרד קמח, אבקת אפייה, סודה לשתייה, קינמון ומלח. מקפלים לתערובת הרטובה עד שאין כיסי קמח.

4. **שלב 4**
   מעבירים לתבנית ואופים 45–55 דקות. מתחילים לבדוק לאחר 45 דקות: קיסם צריך לצאת ללא בלילה נוזלית. פירורים לחים מהבננה אינם בהכרח סימן לחוסר אפייה.

5. **שלב 5**
   מצננים בתבנית 15 דקות, מחלצים בזהירות ומצננים עוד כ־15 דקות לפחות. חיתוך כשהעוגה חמה מאוד עלול ליצור פרוסות מתפוררות.