

## Banánový chlebíček



### Ingredience

240 g polohrubé mouky  
100 g moučkového cukru  
2 větší rozmačkané banány  
2 lžíce mletých vlašských ořechů  
1 lžíce rozinek  
2 vejce  
100 g másla  
1 kypřicí prášek do pečiva  
špetka soli

### Dokončení

moučkový cukr

### Postup

Máslo utřeme s cukrem, přidáme vejce, banány, ořechy, rozinky a mouku smíchanou se solí a práškem do pečiva.

Těsto vlijeme do máslem vymazané a moukou vysypané chlebíčkové formy a v předem vyhřáté troubě na 170 °C pečeme asi 40 minut.

Vychladlý chlebíček vyklopíme z formy, pocukrujeme, nakrájíme a podáváme.

## Řepák



### Ingredience

350 g uvařené červené řepy  
10 g kakaa  
100 g pomletých neloupaných mandlí  
3 vejce  
150 g tekutého medu  
100 g polohrubé mouky  
40 ml oleje  
špetka soli  
½ kypřicího prášku do pečiva  
100 g sekané mléčné čokolády

### Dokončení

moučkový cukr

### Postup

Uvařenou červenou řepu rozmixujeme, dáme do mísy a přidáme ostatní suroviny. Vše důkladně promícháme. Nalijeme do vymazané a moukou vysypané chlebičkové formy (rozměr 23 x 10 cm).

Ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 45 minut na 170 °C.

Po vychladnutí vyklopíme a pocukrujeme, nebo můžeme polít čokoládovou polevou a posypat nasekanými mandlemi.

## Bábovka z cukety



### Ingredience

500 g nastrouhané cukety  
3 vejce  
160 g moučkového cukru  
200 ml oleje  
1 lžička jedlé sody  
1 lžička mleté skořice  
100 g sušených švestek  
80 g lískových ořechů  
360 g polohrubé mouky  
1 vanilkový cukr  
1 kypřicí prášek do pečiva  
10 g kakaa

### Dokončení

moučkový cukr

### Postup

Lískové ořechy nasekáme a sušené švestky nakrájíme na malé kousky. Přidáme ostatní suroviny a vše smícháme.

Těsto vylijeme do tukem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě na 170 °C asi 1 hodinu.

Po vychladnutí bábovku vyklopíme a pocukrujeme, nebo polejeme čokoládovou polevou a posypeme sekanými ořechy.

Čtvero ročních období JARO - LÉTO - PODZIM - ZIMA

### Vánoční kouzlení



ZIMA

### Barevné posvícení



PODZIM

### Voňavé kratochvíle



LÉTO

### Velikonoční mámení



JARO

S dárkem ke každé knize – pouze na: [www.helencinopeceni.cz](http://www.helencinopeceni.cz)

## EXTRA EDICE HELEŇINO PEČENÍ



[www.helencinopeceni.cz](http://www.helencinopeceni.cz)