RETKION



RETKEILIJÄN MEHEVÄ BANAANILEIPÄ

Tämä banaani-kauraleipä on ollut luottoeväs jokaisella retkellämme viime viikkoina. Sitä on syöty aamupalana puuron sijaan, välipalana, iltapalana ja jälkiruokana. Paljon energiaa vaativilla retkillä leivän päälle kannattaa vielä sivellä maapähkinävoita tai omenahilloa. Kaurahiutaleet tekevät leivästä ihanan pehmeän ja mikä parasta, tämä leipä vain paranee päivien mittaan. Leipää voi kelien viilentyessä vielä lämmittää retkikeittimellä tai nuotiolla ennen nauttimista.

Banaani-kauraleipä

- 3 kypsää banaania
- 100 g voisulaa
- 1,5 dl sokeria
- 1 kananmuna
- 3 dl vehnäjauhoja
- 2 dl kaurahiutaleita
- 1 dl mantelirouhetta
- 2 tl vaniljasokeria
- 1 tl kanelia
- 1 tl kardemummaa
- 1 tl leivinjauhetta ripaus suolaa

Ohje:

- 1. Soseuta banaanit sauvasekoittimella.
- 2. Sekoita voisula, sokerit ja muna banaanisoseen joukkoon.
- 3. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan.
- 4. Voitele suorakaiteen mallinen noin litran vetoinen vuoka ja kaada taikina siihen.
- 5. Paista 175-asteisessa uunissa noin 50 minuuttia.
- 6. Pakkaa mukaan kokonaisena tai valmiiksi siivutettuna.

Lotta & Erika





