

# Csokis-banános kocka

Ez volt az első reform sütemény, amit a családomnak készítettem. Akkora sikert arattam, hogy, utána több héten át ismételni kellett.

<b>Személy</b> 6 főre	<b>Előkészítés</b> 5-10 perc	<b>Sütés</b> 34-40 perc
<b>Sütő</b> Alsó-felső sütés középső rács		<b>Sütési fok</b> 180 °C

## HOZZÁVALÓK:

- 4 db érett banán
- 4 db egész tojás
- 300 ml laktózmentes tej
- 100 ml növényi olaj
- 12 evőkanál rizsliszt
- 1 csomag gluténmentes sütőpor
- 1 csipet só
- 100 g étcsokoládé

## ELKÉSZÍTÉS:

1. Egy villával a banánokat törjük össze.
2. Adjuk hozzá a tojásokat, a tejet, az étolajat, a rizslisztet, a sütőport és a sót.
3. A csokoládét vágjuk fel kisebb-nagyobb darabokra és keverjük a masszához.
4. A masszát egy 25x35 cm-es tepsibe öntjük bele és süssük meg.
5. Amikor aranybarnára sült a teteje, vegyük ki a sütőből. Túpróbával érdemes előtte ellenőrizni.
6. Amikor kihűlt, tálaljuk.

### Tipp:

- A banán legyen valóban érett, mert könnyebb széttörni és a sütemény ettől lesz kellemesen édes.
- A sütemény elkészíthető sima liszttel és sima sütőporral is. Az arányok nem változnak.
- Érdemes minimum 60% kakaótartalmú csokoládét használni, mert akkor nem fog teljesen felolvadni a sütés során.

Videó: <https://youtubec.com>