



Illustracje: Felicity Sallie, Copyright © 2018, Cambourakis

JEMIMĄ I ROSIE SĄ BARDZO CIEKAWE,  
GDZIE ZNIKNĄŁ OSTATNI BANAN.



2-3 DOJRZAŁE  
BANANY

150 g BRĄZOWEGO  
CUKRU

125 g MASŁA

2 ŁYŻKI STOŁOWE  
PROSZKU DO PIECZENIA

2 JAJKA

1 ŁASKA WANILII

150 g JOGURTU

150 g BORÓWEK

220 g MĄKI

## CIASTO

bananowo-borówkowe

PIEKARNIK ROZGRZEJ DO 180°C. FORMĘ DO CIASTA WYSMARUJ MASŁEM I POSYP MĄKĄ. MASŁO, JAJKA I CUKIER WYMIESZAJ W MISCE. DODAJ BANANY I ROZGNIEĆ JE ZA POMOCĄ WIDELCA. DODAJ JOGURT, MĄKĘ, SÓL I DROŻDŻE. WSZYSTKO DOKŁADNIE WYMIESZAJ. BORÓWKI DELIKATNIE OBTOCZ W MĄCE I DORZUĆ DO CIASTA. PRZEŁÓŻ CAŁOŚĆ DO FORMY I PIECZ 45-50 MINUT.

Illustracje i przepis z książki "Przy ulicy Ogrodowej 10" Felicity Sallie, Wydawnictwo Zielona Sowa, Copyright © 2018, Cambourakis