Składniki:

* 3 lub 4 dojrzałe (najlepiej przedojrzałe) banany, rozgniecione
* 75 g masła, roztopionego
* 3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków (lub mniej, chlebek jest dość słodki)
* 1 jajko
* 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
* 1 łyżeczka sody oczyszczonej
* szczypta soli
* 1,5 szklanki mąki pszennej
* Czekoladę

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę i sodę oczyszczoną wymieszać, przesiać i odłożyć.

W przepisie tym nie trzeba używać miksera. W dużym naczyniu wymieszać roztopione masło z rozgniecionymi bananami (wystarczy rozgnieść je widelcem). Wmieszać cukier, lekko roztrzepane jajko, wanilię. Na końcu dodać mąkę wymieszaną z sodą i szczypta soli. Wymieszać widelcem lub rózgą kuchenną, tylko do połączenia się składników.

Ciasto przełożyć do keksówki o wymiarach 10 x 20 cm wysmarowanej masłem i oprószonej mąką pszenną. Piec przez 50 - 60 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C, lub krócej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, przestudzić w formie.