# Банановый кекс (19 февраля 2014)

Сегодня вечером так захотелось что-то сладкое. Вижу, лежит банан, грустный и хмурый, никто его не ест и он один. Решила сделать кекс, который меня покорил. Делала его в Германии - бананы в нем обжаривались. Но так, как банан был один, не стала я его жарить, просто протерла в пюре. Добавила то, что нашла дома - грецкие орехи, ром и ванильный экстракт. Вышло очень вкусно. Дети заценили. Даже муж сказал, что вкусно (хи-хи), люблю, когда ему нравится, хотя он и говорит, что сладкое  не любит.
Несу к Вике **sanvule** на ФМ "На двоих".
А также иду к Лиле **liligorina** на ФМ "Мужская еда".




**Ингредиенты:**
250 г муки
125 г силвочного масла
200 г сахара
2 яйца
10 г разрыхлителя
2.5 г соли
щепотка мускатного ореха
щепотка корицы
2 ст.л. рома
1 переспелый банан
50 г грецких орехов
0.5 ч.л. ванильного экстракта

**Приготовление:**
Масло взбить, добавить сахар, взбить. Добавить по одному яйца, взбить. Добавить банановое пюре, ванильный  экстракт, взбить. Влить ром, взбить.
Всыпать муку с разрыхлителем, орехи порубить, перемешать. Выложить в форму.

Выпекать в разогретой до 170С духовке 40-45 минут. Проверить на готовность деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.






## Комментарии (44)

**natavera15** 18 февраля 2014 23:56

у меня так на выходных тоже банан долежался, правда что то из него испечь руки не дошли, поэтому он отправился в мусорное ведро((а я так люблю банановую выпечку

**eastflower** 19 февраля 2014 00:47

Наташенька, у меня так тоже часто бывает. Стала в темноте снимать, раньше этот фактор меня просто сдерживал. Теперь снимаю при комнатном свете, когда на улице у темно. Сегодня стало жалко банан, вот, решила испечь. Результат - половина кекса уже нет.

**aranart** 19 февраля 2014 00:24

Люблю банановую выпечку, хотя про использование обжаренных бананов никогда не слышала) А чувствуется разница?

**eastflower** 19 февраля 2014 00:50

Дарик, мне понравилось, когда кубики банана обжариваешь в сливочном масле и специях, добавляешь в последнюю очередь. Получается кекс с банановыми вкраплениями. Он не такой банановый получается. Только вкрапления, но они очень интересны при раскусывании.

**aranart** 19 февраля 2014 00:58

Надо запомнить такую идею, мне просто жареные бананы очень нравятся)

**eastflower** 19 февраля 2014 00:59

Тогда, в кексе понравятся.

**liligorina** 19 февраля 2014 00:34

Раз мужу понравилось - приноси кексик и ко мне на ФМ :)Я бананы в выпечке, как-то не очень… Хм.. А я, наверное, и не пробовала их ни разу в выпечке ))))

**eastflower** 19 февраля 2014 00:45

Лиля, спасибо, что написала. Я пропустила анонс твоего ФМ. Несу, несу. Знаешь, по поводу банановой выпечки - надо найти ту, которая тебе нравится. Мне, например, не очень в растительным маслом - для меня она немного резиновой становится. Печеньи у нас тоже как-то не пошли, а вот пироги и кексы - очень даже.

**i_muminov** 19 февраля 2014 00:49

Любопытная информация, насчет банановой выпечки. Было интересно, Елена, спасибо!

**eastflower** 19 февраля 2014 00:51

Спасибо, Искандар! Надеюсь, вам понравится.

**dancedance92** 19 февраля 2014 07:38

Вкусно так!))) я теперь с духовкой, так что пройдусь по твоим рецептам;))

**eastflower** 19 февраля 2014 16:05

Ксюша, спасибо! Буду рада, если тебе понравится.

**toychik** 19 февраля 2014 07:58

Какой замечательный кекс! А у меня засада…Полная морозилка бананов, а никто не ест.Дочка на диету села,а милый вообще бананы не любит.Придется для себя и для внучи печь :))) Эххх…Прощай талия! :)))

**eastflower** 19 февраля 2014 16:10

Да, талия страдает :-)), согласна.

**sanvule** 19 февраля 2014 10:41

Какая красивая форма и разрез!

**eastflower** 19 февраля 2014 16:11

Викуль, спасибо! Твоий ФМ меня подтолкнул кекс испечь.

**lifetastesgreat** 19 февраля 2014 11:22

форма мне эта жутко нравится!

**eastflower** 19 февраля 2014 16:12

Анют, спасибо! Покупала ее для полена, но пока кексы пеку. Все до полен руки не дойдут. Хотя уже надо тренироваться, чтобы к Рождеству быть во всеоружии.

**zykerka_zuki** 19 февраля 2014 13:19

Леночка вижу тебя тоже на бананчики потянуло!!!

**eastflower** 19 февраля 2014 16:13

Оксаночка, после твоего перевертыша захотелось. Как раз и банан остался. Так что, звезды сложились и получился банановый кекс.

**zykerka_zuki** 19 февраля 2014 18:04

банановая выпечка в любом варианте такая ароматная и вкусная!

**eastflower** 19 февраля 2014 18:13

Это точно. Самое смешное, что 3 года назад я попробовала испечь кекс, у меня получился резиновый, после этого была уверенна, что банановая выпечка не для меня. А недавно открыла его для себя заново.

**zykerka_zuki** 19 февраля 2014 18:23

у меня тоже такое бывает,потом долгое время как то не решаюсь повторить но как видишь хорошо что рискнула а то не ела бы такой вкуснятины!

**eastflower** 19 февраля 2014 18:28

Это все ЖЖ с лентой, заставил решиться и бананы было жалко. Но теперь есть парочка рецептов, которые я просто обожаю.

**zykerka_zuki** 19 февраля 2014 18:31

я пока не могу определится какой мой любимый мне кажется я все люблю или я такая всеядная?)

**sago_cuisine** 19 февраля 2014 13:20

У нас залежавшиеся по-одному бананы идут в коктейль обычно:)) До кекса не доживают:))Кекс - это всегда хорошо, Лен!

**eastflower** 19 февраля 2014 16:14

Светочка, у меня в последнее время тоже бананы не оставались, все пожъедали, а этот один залежался, жалко было, пропадет :((. Да ,я кексы оценила, раньше их и не готовила.

**mary_pontus** 19 февраля 2014 15:23

Люблю банановые кексики!))))

**eastflower** 19 февраля 2014 16:15

Мариночка, угощайся.

**mary_pontus** 19 февраля 2014 16:25

спасибо,дорогая!))))

**flamebelle** 19 февраля 2014 16:52

Второй банановый кекс в ленте за час. Это знак ))) Очень красивый разрез!

**eastflower** 19 февраля 2014 17:38

Оксаночка, спасибо! Знаю, ты любишь банановую выпечку.

**agro_al** 19 февраля 2014 18:43

Диме большой привет, повезло вам, что нашли друг друга).С прошедшим праздником влюбленных

**eastflower** 19 февраля 2014 18:47

Оля, спасибо! Тебя тоже с прошедшим.

**frune4ka** 20 февраля 2014 01:08

Ленчик, форма кекса красивая. А то что он вкусный - 100%, он же банановый:)

**eastflower** 20 февраля 2014 01:16

Юленька, спасибо! Мы с тобой "банаоешки", это точно :-))

**nikolay_suslov** 20 февраля 2014 13:04

Ох, люблю бананы!Спасибо, Лена, за рецепт! Зафрендил. Ничего?Старый одинокий солдат, эколог, паразитолог. Люблю готовить для себя и внуков что-нибудь вкусненькое!)Надеюсь брать что-то и от тебя - биолог-кулинар!))С уважением, дед Не Брежнев.Да, вот от Весны привет - маленький букет! http://nikolay-suslov.livejournal.com/49681.html

**eastflower** 20 февраля 2014 23:45

Спасибо вам большое! Букет прямо настроение поднял :-)).Мы, значит, коллеги. У меня подруга заканчивала кафедру беспозвоночных.

**nikolay_suslov** 21 февраля 2014 09:58

Доброе утро! Мадейру, конечно, нужно посетить!Это - маленькое чудо среди Океана!А соратников я ищу по всему ЖЖ.Но как ЖЖе нас мало!:(Очень рад, если среди Ваших друзей биологов есть паразитологи!Мы должны подружиться!:)))С уважением, Ваш Не Брежнев.

**sunpolina** 20 февраля 2014 14:33

Хорош, эх, хорош :))))

**eastflower** 20 февраля 2014 23:42

Спасибо большое!

**tania_bondarets** 20 февраля 2014 23:57

с бананами выпечку люблю)

**eastflower** 21 февраля 2014 00:18

Меня ЖЖ подсадил на бананы, как насмотришься на френд-ленту, сразу хочется бежать и печь :-))

**tania_bondarets** 21 февраля 2014 00:58

да, есть такое дело)


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast