Банановый хлеб (21 апреля 2014)

Еще один рецепт бананового хлеба. Я люблю пробовать новые варианты.

Этот кекс получился влажным внутри с насыщенным банановым ароматом. Нотки имбиря придают пикантность. Хороший вариант, когда надо использовать бананы и приготовить к чаю.
Всем желаю хорошего дня, а я побежала на МК к Эммануэлю Амону. Отчет потом покажу.



Ингредиенты:
120 г сливочного масла
170 г коричневого сахара
2 яйца
3 средних банана
185 г муки
8 г разрыхлителя
2 г сухохо имбиря
2 г соли

Приготовление:
Масло взбить с сахаром. Добавить по одному яйца, взбить.
Добавить пюре бананов. Перемешать.
Всыпать соль, разрыхлитель, имбирь, муку, перемешать.
Выложить в форму и выпекать при 165-170С 1 час. Проверить на готовность зубочисткой - должна выходить сухой.

Приятного чаепития!

Комментарии (41)

> **lifetastesgreat** 21 апреля 2014 07:45
> банан с имбирем - это прекрасно! Лен, слушая, а как так мало муки получается?

> **eastflower** 21 апреля 2014 20:28
> Анют, я ошиблась - 185 г , подправила.

> **toychik** 21 апреля 2014 07:50
> Лена спасибо! Еще один рецепт в закладки. :)))А муки точно 18г.?

> **eastflower** 21 апреля 2014 20:29
> Леночка, ошиблась - 185 г , подправила.

zuzu38 21 апреля 2014 07:56

Как аппетитно!

eastflower 21 апреля 2014 20:29

Рузанна, спасибо!

innagenne 21 апреля 2014 08:06

Леночка, а скажи какой из твоих банановых кексов самый не влажный, хочу что то новое попробовать!)

eastflower 21 апреля 2014 20:32

Инночка, вот эти не такие влажные:
http://eastflower.livejournal.com/72994.htmlhttp://eastflower.livejournal.com/127628.html

vsetajnoejavnoe 21 апреля 2014 08:53

о, у вас мастер-класс начинается! Ксюшечке привет, я вам дико завидую))

eastflower 21 апреля 2014 20:32

Викуль, спасибо! Завтра передам, мы с ней сегодня познакомились :-))

aranart 21 апреля 2014 10:11

Бабановая выпечка всегда такая ароматная! А тут ещё и с имбирем)

eastflower 21 апреля 2014 20:33

Дарик, у меня это уже самый простой вариант утилизации бананов, дети кекс едят с радостью. А 2 банана всегда залеживаются.

cookonline 21 апреля 2014 10:28

Все на МК, а я на работе(((Ксюше привет передавай))))

eastflower 21 апреля 2014 20:34

Ирочка, у меня это тоже была работа :-))). Домой приползла или 40 минут лежала пластом. А сейчас оклемалась.

home_bread 21 апреля 2014 10:42

Хороший рецепт!

eastflower 21 апреля 2014 20:34

Спасибо большое!

sago_cuisine 21 апреля 2014 12:11

С мукой, наверное, недопис нуля:))Аппетитный кекс, Лена!

eastflower 21 апреля 2014 20:34

Светочка, спасибо! Точно-точно, 185 г , спасибо за внимательность, исправила.

frune4ka 21 апреля 2014 12:56

Банановый хлеб я еще не пробовала:) раз влажный, значит мой вариант:)

eastflower 21 апреля 2014 20:35

Я как-то к влажной выпечке не очень, но вот банановый могу есть в больших количествах, и дети полюбили. Буду рада, если понравится.

el_karamel 21 апреля 2014 16:32

похоже с мукой ошибочка….нолик не дописан…здорово - у вас МК!!! Желаю вам море позитива и знаний!Эммануэлю ОГРОМНЫЙ привет из Харькова! за ним все начали скучать сразу после окончания МК!

eastflower 21 апреля 2014 20:37

Да, муки 185 г , исправила.Ох, день был очень насыщенный, 19 рецептов - шутка ли + заготовка для шоколадной статуи. Завтра уже будет полегче и интереснее, соберем торты. В первый день всегда сложно: готовишь, готовишь, а не видишь результата, все прячется :-0). Люблю третий день, когда все приобретает свои формы и краски.

arigos 21 апреля 2014 21:23

Какой же это хлеб?))) Кексик!

eastflower 21 апреля 2014 22:00

Пусть будет кексик :-))

liligorina 21 апреля 2014 23:40

О!! Жду рассказа о мастер-классе. Я тут "чудесным" образом пролетела мимо двух интересных для меня мастер-классов.(((Прям жалею-жалею. Себя.)))А банановый хлеб взяла на заметку))) Опять куча бананов откуда то вялится на кухне))) Наверное, в поездку испеку с собой такой хлебушек))Edited at 2014-04-21 07:40 pm (UTC)

eastflower 21 апреля 2014 23:49

Не попала на МК Мишеля? Ничего, Нина говорит, что в середине июня и в конце июля будут МК с ее шефами в Москве. Так что, попадешь еще.Буду рада, если понравится. Куда отправляетесь?

tania_bondarets 22 апреля 2014 01:26

Лена, ждем отчет!

sovenok_ksu 22 апреля 2014 01:58

Леночка, все, что банановое (яблочное и грушевое) - это мое, ну, ты в курсе :))). И рецепт простой и быстрый, здорово :)

eastflower 22 апреля 2014 07:35

Буду рада, если пригодится. У нас прямо обмен получается :-))

chantal 22 апреля 2014 15:40

Наверняка очень вкусный и ароматный!Мастер-класс это здорово!

eastflower 22 апреля 2014 21:46

Спасибо! Вкусно!

sunpolina 22 апреля 2014 18:36

Отличный хлебушек! Чудесного мк ;)))

eastflower 22 апреля 2014 22:08

Спасибо!

agro_al 23 апреля 2014 19:35

Один я уже пробовала в январе…) Это реально вкусно!!!

eastflower 23 апреля 2014 20:09

Оленька, рада, что тебе понравился. Надо будет вам тортик привезти. Вы как, уже более свободными стали? В мае какой график? Мои сейчас выздоровят, и я смогу ездить.

flamebelle 23 апреля 2014 20:07

Красавец какой!!!

eastflower 23 апреля 2014 20:18

Спасибо!

natalikka 26 апреля 2014 18:57

А вот сделаю)))Слушай, у меня самый любимый с Ямайки рецепт. Видела! Сколько я уже переделала этих банановых…Как раз сейчас перезревшие бананы лежат. Вечером буду пробовать!

eastflower 26 апреля 2014 19:47

Наташа, спасибо! Хорошо, что ты напомнила про свой банановый. Я очень люблю твой с цельнозерновой мукой. А с Ямайки повторю обязательно. У меня бананов всегда много, которые не хотят есть, вот и готовлю новенькие банановые кексы, хотя есть такие, которые часто готовлю.

natalikka 28 апреля 2014 12:05

Спасибо за рецепт! Очень вкусный! И даже сложно сказать, какой любимее теперь - ямайский или твой)

> **eastflower** 28 апреля 2014 15:45
>
> Как приятно, что тебе понравился. Я твой ямайский обязательно сделаю. Банановая выпечка такая, пробуешь и каждый раз влюбляешься.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

