Банановые кексы (29 апреля 2014)

Бананы что-то не в моде у нас дома, муж покупает, но что-то их не так быстро поедают, так что 2-3 штуки всегда залеживаются. Ну, а мне это только на пользу - напеку кексов, детки их так хорошо поедают. Старший вообще полюбил банановую выпечку.

Вот и пробую разные рецепты. Делюсь с вами 2 видами банановых кексов.

1. Банановый кекс Марии white_plate . Рецепт взяла здесь.

Получился очень вкусный кекс.



Ингредиенты:

250 г сахара

2 яйца

200 г бананов

280 г муки

1 ч.л. соды

1 ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. молотой корицы

1 ч.л. молотого имбиря

140 г сливочного масла (растопить)

Приготовление:

Взбить яйца с сахаром в плотную массу. Добавить пюре бананов. Просеять муку,

разрыхлитель, специи, перемешать.
Масло растопить и добавить в уже готовое тесто.
Выложить в форму, выпекать при 170С 60 минут. Если надо, то можно уменьшить температуру. Проверить сухой деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.

2. Банановый кекс от Наташи **natalikka** . Рецепт взяла здесь.
Получился очень нежный и ароматный кекс.



Ингредиенты:
250 г муки
1 ч.л. разрыхлителя
1/4 ч.л. соли
0.5 ч.л. мускатного ореха

1/4 ч.л. молотого имбиря
1/4 ч.л. корицы
100 г сливочного масла
150 г коричневого сахара
2 яйца
3-4 банана (размять в пюре)
1 ч.л. ванильного экстракта
1-2 ст.л. рома

Масло взбить с сахаром. Добавить по одному яйца, взбить. Добавить банановое пюре, ром, ванильный экстракт, взбить. Просеять муку, разрыхлитель, соль и специи. Перемешать.
Выложить в форму. Выпекать при 170С 50-60 минут. Проверить деревянной шпажкой.

Комментарии (21)

> **lifetastesgreat** 29 апреля 2014 17:18
> У первого кекса очень соблазнительная текстура!

> **eastflower** 29 апреля 2014 17:34
> Анечка, спасибо!

> **aranart** 29 апреля 2014 18:07
> Оба кекса хороши)

> **eastflower** 29 апреля 2014 18:30
> Дарик, спасибо! Они по текстуре немного разные. Второй уж очень нежный, мне оба понравились. Я вообще банановую люблю ,поэтому всегда сложно отдать предпочтение.

> **iiirusya** 29 апреля 2014 18:46
> Лен, а тебе какой больше понравился?

eastflower 29 апреля 2014 18:49

Ирочка, трудно сказать. Я люблю вообще банановую выпечку. Поэтому новые рецепты все нравятся. Второй получился более влажным, но очень вкусным и ароматным, я бы сказала, что у него мякиш более нежный.

iiirusya 29 апреля 2014 18:54

Спасибо!

flamebelle 29 апреля 2014 18:56

Оба кекса такие привлекательные! Я к себе забираю, потому что у нас хоть и любят бананы, но они все равно иногда залеживаются и теряют товарный вид. Спасибо!

eastflower 29 апреля 2014 19:00

Оксаночка, они оба хороши, каждый по-своему. А мои сейчас к бананам даже не притрагиваются, когда бананы дома лежат, вот, если муж себе только купит парочку, тут же всем нужны становятся. Поэтому он покупает, чтобы нормально кофе с бананом попить, а часть залеживается. Но ничего, я уже столько рецептов нашла. Детки выпечку хорошо едят.

monka_i_eda 29 апреля 2014 22:04

ты уже прямо специалист по банановым кексам! а какой у тебя любимый?я больше люблю делать на растительном масла - все равно вкусно получается, зато не так вредно))

eastflower 30 апреля 2014 00:15

Сонечка, очень люблю банановую. Мой любимый на цельнозерновой муке. Хотя разные варианты пробую с удовольствием.

frune4ka 29 апреля 2014 23:09

И я люблю банановую выпечку, а бананы еще больше. Недавно один банан стал темнеть, но я его и так съела, до выпечки он не дотянул)))

natalikka 29 апреля 2014 23:33

От Марии более правильным вышел)Не жидковатое тесто было у моей версии? Может, чуточку муки добавить?Она разная бывает по-разному воду берет, я иногда корректирую количество.Кроме муки еще важны бананы и насколько тщательно их размяли. В первом кексе у меня кусочки сохранились, а вот тут прямо идеально получилось: http://natalikka.livejournal.com/214295.html.Edited at 2014-04-29 07:59 pm (UTC)

eastflower 30 апреля 2014 00:20

Ага, поняла. Мне показалось, что он наоборот густоват был, может, поэтому еще не совсем поднялся. У меня еще духовка с норовом - не хочет держать огонь постоянный, все норовит на максимуме печь, вот иногда и кексы и не поднимаются как надо. Но мне понравился, получился нежным, интересным по вкусу за счет специй. Попробую в следующий раз с изюмом, дома не оказался. У тебя форма такая интересная - узкая, очень хорошо кекс смотрится. Прямо весь такой элегантный. Спасибо большое за рецепт! Сыну понравился, не мог дождаться, когда же он остынет.

natalikka 30 апреля 2014 00:30

Последний пекла в квадратной разноразмерной форме - я как-то писала про круглую, потом купила квадратную для тортов разных размеров. Торты еще не освоила, зато ставлю ограничитель и пеку там кексы вдвое меньшие по объему.

eastflower 30 апреля 2014 01:00

Как интересно! Надо будет попробовать, а какой ограничитель ставишь?

sovenok_ksu 30 апреля 2014 01:55

Симпатичные какие кексы, уютные :) Тарелочка с бантом прикольная, не из уютерры? Мне кажется, у меня чайная пара такая, дитё мое полбанта откололо уже :)))

eastflower 30 апреля 2014 02:58

Ксюшенька ,спасибо! Из уютерры, у нас только там и можно такие купить. Я свою прячу, иначе быстро ее разобьют :-)).

sovenok_ksu 2 мая 2014 00:59

а я не углядела, ну, ничего, суперклей мне в помощь :)))

tania_bondarets 2 мая 2014 00:57

а у нас бананы улетают мгновенно)

eastflower 2 мая 2014 01:14

Это хорошо, что не залеживаются :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

