Банановый кекс с крамблом (3 мая 2014)

Еще один рецепт бананого кекса, только верхушка у него Очень хрустящая. Кто любит разную текстуру, оценит этот вариант: хрустящая корочка и нежный мякиш.



Pâte Crumble

32 г коричневого сахара

32 г сливочного масла

15 г миндальной муки

0.5 ч.л. молотой корицы

0.5 ч.л. ванильного экстракта (я положила 1 ст.л. ванильного сахара с семенами ванили)

65 г муки

Соединить все ингредиенты, перетереть в крошку руками или в миксере.

Банановый хлеб:

125 г мягкого сливочного масла

250 г сахара

1 ст.л. ванильного сахара в семенами ванили

2 больших яйца

350 г пюре бананов

225 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. соли

Приготовление:

Взбить масло, добавить сахар, взбить. Добавить по одному яйца, хорошо взбивая каждый раз после добавления.



Вмешать пюре бананов.

Муку соединить с разрыхлителем и солью. Всыпать в масляно-яичную смесь.

Перемешать лопаткой.



Выложить в форму. Сверху присыпать крамблом.



Выпекать в разогретой до 177С духовке 1 час. Проверить готовность деревянной шпажкой, должна выходить сухой.

Комментарии (18)

lifetastesgreat 3 мая 2014 05:34

Пошаговые фото -это подвиг! А крамбл тут просто для разнообразия текстур?

eastflower 3 мая 2014 08:03

Анечка, спасибо! Ага, чтобы выделить корочку, взяла из книги French culinary institute, вкусно, но с детками не очень практично - пока они бегали за кусочками, столько крошек оставили :-)))

toychik 3 мая 2014 06:15

Лена у тебя снова банановая радость. Спасибо :)))

eastflower 3 мая 2014 08:04

Леночка, угощайся. И как я могла 1.5 года спокойно жить без банановго кекса?

jd_ganna 3 мая 2014 11:58

Лен, всё соблазняешь читателями банановой выпечкой? Красивый кекс. Сколько бананов не покупаю, они к нас до кексов не доживают… Но я имею ввиду.

eastflower 3 мая 2014 16:28

Везучие, это хорошо, что их так съедают. А мы, видно, за зиму наелись, уже хочется свеженького чего-то. Я все на клубнику засматриваюсь, но пока не очень сладкая, даже сказала бы Очень несладкая.

vsetajnoejavnoe 3 мая 2014 13:07

Лен, здорово! я вот что никогда не додумывалась посыпать крамблом именно обычный кекс, а ведь здорово!

eastflower 3 мая 2014 16:28

Викуль, для тех, кто любит, чтобы было с хрустом :-)). Буду рада, если пригодится.

dancedance92 3 мая 2014 14:21

За рецептами банановой выпечкой буду бегать к тебе;))))

eastflower 3 мая 2014 16:29

Ксюшенька, спасибо! Всегда - добро пожаловать!

aranart 3 мая 2014 19:16

Лена, у тебя - просто кладезь рецептов банановой выпечки)

eastflower 3 мая 2014 19:18

Ага, остаются. вот и приходится в дело пускать.

tania_bondarets 3 мая 2014 22:38

Очень классный) С крамблом мммм.

eastflower 3 мая 2014 22:52

Танечка, спасибо! Он мне тоже очень понаравился - такой хрустящий.

gulya_fotomama 4 мая 2014 10:37

очень интересный вариант, Лен:)

eastflower 4 мая 2014 12:54

Гуленька, спасибо!

psinix 4 июня 2014 12:34

пожалуй, лучший банановый кекс.вкусно. просто.два вопроса:какого размера у вас форма, если она вмещает весь объем теста?как закрепить верхушку, что бы она не осыпалась сильно?

eastflower 4 июня 2014 12:48

Спасибо большое! Форма 11Х21 см, высота 7 см. Силиконовая.Верхушку можно слега прижать, когда посыпете сверху. А резать готовый кекс лучше ножом-пилкой.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

