Банановый кекс (5 июня 2014)

Вчера увидела в книге "Magnolia bakery" этот рецепт и просто влюбилась. Захотелось опробовать. От себя добавила овсяной муки для более рыхлого мякишка. Кекс понравился. Сразу же угостила родителей и Олю **agro_al** , которая любезно согласилась заехать ко мне в гости. Теперь-то она знает, как мне тяжело уложить детей спать :-)) (белый ночи у нас).



Ингредиенты:

275 г муки

100 г овсяных хлопьев

3/4 ч.л. корицы
3/4 ч.л. соли
80 г растительного масла
175 г сахара
3 яйца
1 ч.л. ванильного экстракта
3 банана
150 г сметаны
100-150 г грецкого ореха
60 г кокосовой стружки

Смолоть овсяные хлопья в муку.
Орехи поджарить на сковородке или в духовке при 170С 8-10 минут. Порубить.
Смешать муку с разрыхлителем и корицей.
Взбить яйца с солью и сахаром до плотного состояния.
Влить растительное масло, взбить. Добавить сметану, взбить. Добавить ванильный экстракт. Выложить банановое пюре. Перемешать.
Добавить пшеничную и овсяную муку с разрыхлителем и корицей. Перемешать.
Добавить кокосовую стружку и орехи. Перемешать.
Выложить в форму.
Выпекать в разогретой до 160С духовке 70-80 минут до готовности. Проверить шпажкой, она должна выходить сухой.
Остудить.



Комментарии (46)

toychik 5 июня 2014 06:06

МММ! Какая прелесть.А у меня как раз залежались 3 банана. :)))

eastflower 5 июня 2014 07:45

Леночка, буду рада, если этот вариант тоже понравится.

toychik 5 июня 2014 07:50

Лена,мне хоть в ленту не ходи :)))Вчера один день не было,так сегодня не знаю за какой рецепт браться :)

eastflower 5 июня 2014 08:16

Как я тебя понимаю, сама думаю, что бы испечь :-0)

lifetastesgreat 5 июня 2014 06:44

банановые кексы можно печь бесконечно)))))

eastflower 5 июня 2014 07:46

Анютка, согласна с тобой на все 100%, я их так люблю.

irsenas 5 июня 2014 07:39

интересный рецепт

eastflower 5 июня 2014 07:46

Ирочка, да, мне состав понравился. Вкус, кстати, тоже очень интересный получился.

vsetajnoejavnoe 5 июня 2014 08:56

ахаха! любезно согласилась))) а кто б отказался?)))

eastflower 5 июня 2014 09:44

Приезжай :-))

vsetajnoejavnoe 6 июня 2014 08:20

=))

agro_al 5 июня 2014 10:11

и не говори… чудесно провела время… а сегодня коллеги кайфуют, вкушая гостинцы)))

eastflower 5 июня 2014 10:23

Почаще заходи, сейчас лето, светло, тепло. Я тебя буду всякими вкусностями угощать. Я тоже очень хорошо время провела.

agro_al 5 июня 2014 10:28

Мне надо быть очень осторожной. Могу растолстеть)))я тебе в ВК написала)

eastflower 5 июня 2014 10:29

Для тебя буду думать полегче что-нибудь :-))

vsetajnoejavnoe 6 июня 2014 08:20

представляю!

agro_al 5 июня 2014 10:12

Лен, спасибо за теплый прием… Мальчишки у тебя отличные)))

eastflower 5 июня 2014 10:24

Оленька, спасибо! Я росла одна, поэтому дележки не было. Но как только они начинают делить что-то, не переставая, я готова на стенку лезть :-))). Прекрасно понимаю и старшего, и младшего.Заходи, как будешь в наших краях.

manyasha_p 5 июня 2014 10:14

Давно хочу Олю к себе в гости заманить, когда много выходных или отпуск. Может быть, когда-нибудь получится осуществить задуманное)))

eastflower 5 июня 2014 10:28

Заманивай, заманивай. Оле нужно отдохнуть, а у вас благодать.

manyasha_p 5 июня 2014 10:33

Вот я и хочу чтоб Оля отдохнула. А то работа и работа… Отдыхать тоже нужно))

agro_al 5 июня 2014 10:29

я тоже хочу!!! И очень надеюсь, что получится)))

manyasha_p 5 июня 2014 10:34

А мы как будем рады, если ты приедешь.

natapovarenok 5 июня 2014 10:34

Ароматно!

eastflower 5 июня 2014 10:43

Наташенька, спасибо! Банановая выпечка всегда так пахнет, но печется долго, я все время не могу дождаться, когда уже можно будет отрезать кусочек.

aranart 5 июня 2014 10:38

Какой красавец!

eastflower 5 июня 2014 10:43

Дарик, спасибо!

zykerka_zuki 5 июня 2014 13:36

ты разделяешь мою любовь к банановой выпечке!!!!! мякиш чудесный!!!

eastflower 5 июня 2014 19:31

Спасибо! Да, да, люблю очень.

flamebelle 5 июня 2014 15:09

Леночка, твоя банановая выпечка для меня настоящий праздник! Очень вкусно!!!

eastflower 5 июня 2014 19:32

Спасибо, Оксаночка! Мне с бананами хочется все новые и новые рецепты опробовать. Это так вкусно. Правда, терпеть запахи ждять, когда же можно отрезать иногда тяжеловать.

sunpolina 5 июня 2014 15:56

Ммммм.. Должен быть потрясающим :)))

eastflower 5 июня 2014 19:32

Полиночка, спасибо! Он такой большой получился, что удалось угостить многих.

mila_kanari 5 июня 2014 21:19

Лена, вкусно и аппетитно!А мякиш не влажный получается? Банановая выпечка довольно капризная, по крайней мере из того, что мне доводилось печь не всегда радовало именно мякишом. Наиболее удачные варианты рецептов берегу как зеницу ока.

eastflower 5 июня 2014 21:55

Спасибо большое! В этом мякиш получается не влажным, так как овсяные хлопья и кокос, видно, набухают и делают мякиш более рассыпчатым.

sovenok_ksu 6 июня 2014 02:04

Леночка, какой он интересный! Я тут мужа потихоньку к банановой выпечке приучаю (так уж получается, когда-то давно перезрелые бананы шли в мусорное ведро, а сейчас это кажется кощунством:))))), так что рецепт твой беру на заметку и постараюсь в ближайшее время приготовить :).

eastflower 6 июня 2014 08:11

Ксюшенька, самое интересное, что в первый день кокос чувствуется не так хорошо по вкусу (по текстуре он еле заметен, а вот на утро уже кокосовый аромат прослеживается. Моим тоже понравился. Правда, сейчас пошел этап, когда темных бананов не остается, приходится делать со свежими, аромат не такой явный, но вкусно.

sovenok_ksu 7 июня 2014 01:53

Прятать и доводить до кондиции :)))))

agro_al 6 июня 2014 12:35

Лена! Спасибо за кексик! и за тарт, и за печеньки!!! Прихожу вчера на работу, а на столе такое богатство поджидает!! Вкусно очень! Вчера коллег угощали - они были в восторге, кто-то даже рецепты уже записывал!

eastflower 6 июня 2014 13:37

Мариночка, я так рада, что тебе понравилась выпечка. Засылайте почаще Олю ко мне в гости :-))).

agro_al 6 июня 2014 13:47

Лена, да ты даже не представляешь этот ажиотаж вокруг твоей вкуснятины))) Мы были звёздами утра, к нам все норовили заглянуть с каим-нибудь "делом")) Мы честно сознавались, что это прелесть не наших рук дело…

eastflower 6 июня 2014 13:50

Мне очень-очень приятно :-)). Давай ссылку на мой блог, пусть готовят на здоровье.

agro_al 6 июня 2014 14:04

Так и поступали)

mrs_home 28 июня 2014 18:55

Очень аппетитный кекс!

eastflower 28 июня 2014 20:11

Анечка, спасибо! Банановую выпечку люблю, хотя боялась ее сильно из-за неудавшегося рецепта.

17 октября 2018 13:24

Добрый день, подскажите, пожалуйста, сколько добавлять разрыхлителя?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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