Банановый кекс с несколькими видами муки (12 июля 2014)

У меня частенько появляются переспелые бананы. Всегда стараюсь опробовать новые рецепты. Из них многие приживаются и готовлю их часто. Этот рецепт увидела у Ани **lifetastesgreat** здесь.
Анечка, спасибо за рецепт. Получился очень вкусный и ароматный кекс. Мне понравился.
Получается влажный кекс, он сильно не поднимается, поэтому лучше тесто помещать в более окмпактную форму, не то, что у меня.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".



Ингредиенты:

1/4 ч растительного масла

2 банана

4 ст.л. меда

2 яйца

95 г овсяной муки

18 г гречневой муки

33 г миндальной муки

42 г кокосовой стружки

соль

1 ч.л. разрыхлителя

0.5 ч.л. кардамона

Приготовление:

Смешать масло, яйца, банановое пюре и мед венчиком.

В другой миске смешать сухие ингредиенты.

Смешать жидкие и сухие ингредиенты. Выложить в форму, выпекать 24-30 минут.

Зубочистка должна выходить без теста, но будет влажной.
Остудить, нарезать и наслаждаться. Приятного чаепития.

Комментарии (24)

katrin_kivi 12 июля 2014 08:43

Ленчик) я сейчас в отпуске 17 июля прилетаю в Питер, у меня еще 5 дней отпуска будет, предлагаю-таки встречу) можно где-нибудь в центре кофе выпить?

eastflower 12 июля 2014 20:42

Катюш, привет! Буду рада встретиться. Давай 20 июля, где-нибудь в 12-13 ч, можно в центре.

katrin_kivi 15 июля 2014 16:14

хорошо)))

irsenas 12 июля 2014 09:21

класс, сколько разной муки)

eastflower 12 июля 2014 20:43

Ирочка, вот этим и привлек. И гречневая мука не так явно чувствуется.

olikerns 12 июля 2014 10:13

Ну понятно дело, надо повторять)))

eastflower 12 июля 2014 20:43

Да, он такой интересный получается. Если любишь влажный кекс, то тебе понравится.

manyasha_p 12 июля 2014 10:26

Уже чувствую какой у кекса аромат потрясающий…

eastflower 12 июля 2014 20:44

Мароночка, такой медово-кокосово-банановo-кардамонный. Очень ароматный и вкусный.

vsetajnoejavnoe 12 июля 2014 11:17

о, этот без сахара, мне особенно нравится! ломтики похожи на кантуччи)))

eastflower 12 июля 2014 20:45

Викуль, спасибо! Ломтики такие получились, из-за того, что форма большая, а тесто не сильно поднялось :))

lifetastesgreat 12 июля 2014 11:24

Леночка, рада, что тебе понравился:-) нож какой шикарный!

eastflower 12 июля 2014 20:45

Анечка, спасибо! Очень понравился. А ножик покупала на нашем блошином рынке. Приезжай, обязательно сходим вместе.

i_muminov 12 июля 2014 12:27

Удивительное сочетание разной муки и даёт такой потрясающий результат! Круто!

eastflower 12 июля 2014 20:46

Искандар, спасибо большое! Вкусно получилось.

frune4ka 12 июля 2014 13:21

Если мне захочется банановогo кекса, то я приду именно к тебе) у тебя уже так много рецептов, на все вкусы!

eastflower 12 июля 2014 20:47

Спасибо! Буду рада, если пригодится. Я люблю банановую выпечку, ну, и часто забытые бананы оказываются. Так что пробую новые рецепты. А, когда лень фотографировать, то беру уже любимые.

sunpolina 12 июля 2014 13:54

Ух, какой!! Богатый состав :))

eastflower 12 июля 2014 20:47

Полиночка, спасибо! Очень вкусный получился.

liligorina 13 июля 2014 13:31

Ох, сколько разной муки))Класс!ps и эту ссылку ты мне не принесла…

sovenok_ksu 16 июля 2014 02:18

Какой привлекательный состав! :) И текстура чудесная :)!

eastflower 16 июля 2014 09:57

Спасибо! Он такой интересный получился.

zykerka_zuki 16 июля 2014 08:52

тоже мне приглянулся)))) думаю он очень вкусный с несколькими видами муки))) точно попробую)

eastflower 16 июля 2014 09:58

Оксаночка, буду рада. Думаю, тебе понравится.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast