Рождественский кекс с бананами

(6 декабря 2014)

Предлагаю сегодня вам очень нежный, ароматный кекс с сухофруктами и бананами.
Несу его к Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"



Ингредиенты:

250 г муки

125 г сливочного масла

175 г коричневого сахара

2 яйца

250 г пюре банана (у меня 2 крупных)

70 г фиников без косточек

70 г изюма

2 ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. соды

1 ч.л. корицы

80 г патоки или кленового сиропа

0.5 ч.л. молотого кардамона

50 г орехов пекан (я взяла грецкие)

Приготовление:
Финики нарезать на кусочки и замочить в теплой воде, обсушить.
Смешать в миске муку, разрыхлитель, соду, корицу, молотый карадамон.
Масло взбить с сахаром. Добавить по подному яйца, взбить.
Добавить патоку, банановое пюре перемешать. Всыпать сухие ингредиенты, перемешать. Добавить финики, изюм, орехи все перемешать.
Выложить в форму для кекса выпекать при 170С 50-60 минут.
Приятного чаепития!

Комментарии (35)

irsenas 6 декабря 2014 10:53
Красивый!

eastflower 6 декабря 2014 11:31
Ирочка, спасибо! Люблю банановую выпечку, а еще и пряную.

electrolyte_14 6 декабря 2014 11:22
Ох, шикарный состав! А кленовый сироп возможно заменить медом? Если да, то каким?

eastflower 6 декабря 2014 11:40
Спасибо! Кленовый сироп можно заменить медом, каким - зависит от предпочтений: если хотите медовый вкус, то берите ароматный мед, если нет - то тот, у которого вкус не такой сильный.

aranart 6 декабря 2014 13:17
Ох, надо будет сделать! Люблю банановую выпечку, а тут такие дополнения.

eastflower 6 декабря 2014 23:52

Дарик, спасибо! Думаю, тебе понравится. Мне этот вариант очень понравился.

sago_cuisine 6 декабря 2014 14:02

Ну очень нравится!

eastflower 6 декабря 2014 23:50

Светочка, спасибо!

liligorina 6 декабря 2014 15:45

Кекс замечательный :)Мне сегодня снился банановый марципан)))))))))) Я во сне жаловалась, что я не люблю марципан, а мне отвечали, что надо в него добавить полкило бананов, тогда будет вкусно))))

eastflower 6 декабря 2014 23:52

Классные у тебя сны :)), хочу такие же.

liligorina 7 декабря 2014 00:00

Ой, да ну)) Потом не поймешь то ли сон, то ли где видела рецепт)))

sunpolina 6 декабря 2014 16:23

Волшебный, Леночка!

eastflower 6 декабря 2014 23:52

Полиночка, спасибо!

lifetastesgreat 6 декабря 2014 16:25

очень оригинальный кекс! рождественский с бананами не встречала!

eastflower 6 декабря 2014 23:53

Анечка, спасибо! Вот тетрадку свою отрабатываю, к сожалению, не помню откуда взяла, я тогда не записывала источник :(

lipyf837 6 декабря 2014 19:11

Обожаю кексики) Спасибо!

eastflower 6 декабря 2014 23:53

Буду рада, если пригодится рецепт.

lily_rocha 6 декабря 2014 19:31

я тоже не встречала Рождественский с бананами раньше…Выглядит просто великолепно!

eastflower 6 декабря 2014 23:55

Спасибо! Мне он очень понравился - бананы, финики и пряности. Но это на любителя.

wowcook 6 декабря 2014 23:06

Ну наконец-то я пробилась! Не ходили у тебя коменты.Очень нравятся финики в выпечки! Утащу!

eastflower 6 декабря 2014 23:55

Оленька, спасибо! Буду ждать твоего впечатления.

manyakotic 7 декабря 2014 00:28

Чудесный кекс!

eastflower 7 декабря 2014 02:33

Мариночка, спасибо!

dancedance92 7 декабря 2014 01:03

Беру на заметку!))Пряности -моя слабость))

eastflower 7 декабря 2014 02:33

Ксюшенька, буду рада, если понравится.

halynatykhoruk 7 декабря 2014 01:51

пеку похожий кекс-вкуснятина!только у меня без сухофруктов,только с орехами.очень красиво,Лен.

eastflower 7 декабря 2014 02:34

Галенька, спасибо! А ссылку кинешь, опробую с удовольствием твой вариант.

halynatykhoruk 7 декабря 2014 03:39

держи,дорогая - http://halynatykhoruk.livejournal.com/4867.html.я его раз в месяц точно пеку,так как очень вкусный.если у тебя найдется мука-интеграл(с отрубями грубого помола),то будет еще вкуснее.

eastflower 7 декабря 2014 10:53

Галюш, что-то не могу выйти по ссылке :(

halynatykhoruk 7 декабря 2014 14:22

точку и букву "я" зацепила ссылкой.а вот так-
http://halynatykhoruk.livejournal.com/4867.htmlEdited at 2014-12-07 09:23 am (UTC)

eastflower 7 декабря 2014 20:07

Все получилось, спасибо!

agro_al 9 декабря 2014 18:13

Ленчик, какой он чудесный, сочетание кардамона и бананов бесподобно)

eastflower 9 декабря 2014 18:56

Катюшка, спасибо большое! Мне очень понравился, такой зимний.

credibilita 1 января 2015 11:43

Спасибо за рецепт! Очень вкусно получилось:)

> **eastflower** 1 января 2015 14:23
>
> Я очень рада, что вам понравился :)), спасибо вам за доверие!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

