Банановый кекс с имбирными цукатами (18 декабря 2014)

Этот кекс увидела в прошлом году у Марины **three_passions** здесь. Мариночка, спасибо за рецепт. Получился очень вкусный ароматный кекс. А когда попадается цукаты имбиря, то взрываются огоньком. Одновременно выпечка пахнет бананами.
Несу Марине **magdacook** на конкурс "Зимние блюда".
Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"
Несу Вике **kinda_cook** на конкурс "Идеальный кекс".



Ингредиенты:

225 г муки
120 г сливочного масла
160 г сахара
1 яйцо
2 ч.л. разрыхлителя
3 ст.л. лимонного сока
2 крупных спелых банана
цедра 1 лимона
цедра 1 апельсина
60 г изюма
50 г имбирных цукатов
соль

Приготовление:

Изюм промыть, просушить. Цукаты порезать кубиками (у меня уже были кубиками). Бананы помять в пюре.
Взбить масло с сахаром до пышного состояния. Добавить яйцо, взбить.
Добавить лимонный сок, пюре бананов, цедру лимона и апельсина, перемешать.
Всыпать муку, соль, разрыхлитель, перемешать.
Добавить изюм, имбирные цукаты. Перемешать.
Выложить в форму для кекса.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 1 час.
Приятного чаепития!





Комментарии (22)

irsenas 18 декабря 2014 11:09

ох, красота!!!

eastflower 18 декабря 2014 21:56

Ирочка, спасибо!

manyakotic 18 декабря 2014 12:20

Чувствую вкусный и ароматный :)

eastflower 18 декабря 2014 21:56

Мариночка, спасибо! Моим всем понравился, я от цукатов имбиря прямо в восторге.

cookonline 18 декабря 2014 13:24

Как раз дома два спелых банана есть)

eastflower 18 декабря 2014 21:57

Ирочка, буду рада, если твоим понравится на вкус.

sunpolina 18 декабря 2014 14:30

Чудесный :)

eastflower 18 декабря 2014 21:57

Полиночка, спасибо!

magdacook 18 декабря 2014 15:31

с имбирными цукатами интересно, я как-то добавляла их)

eastflower 18 декабря 2014 21:57

Мариночка, спасибо! Мне очень понравились, теперь думаю, что бы еще с ними сделать.

natavera15 18 декабря 2014 16:04

интересный)я как то один раз купила имбирные цукаты,таакие острые)

eastflower 18 декабря 2014 21:58

Наташенька, да, когда в выпечке попадаются, согревают :))

electrolyte_14 18 декабря 2014 18:13

Классный рецепт. Ароматный , такой пряный. Спасибо. Приберегу рецептик.

eastflower 18 декабря 2014 21:58

Спасибо большое! Надеюсь, понравится.

aranart 18 декабря 2014 20:55

Сочетание просто прекрасное)

eastflower 18 декабря 2014 21:56

Спасибо! Балуюсь греющими кексами :))

sago_cuisine 18 декабря 2014 22:14

такое несу в избранное! Мои не едят цукаты имбирные, но кексу можно долго стоять, съем сама:)))

eastflower 19 декабря 2014 02:50

Светочка, спасибо! Буду рада, если понравится.

tania_bondarets 18 декабря 2014 22:39

уютгый кекс)

eastflower 19 декабря 2014 02:52

Танечка, спасибо! Кексы - это так удобно и вкусно :)

olikerns 19 декабря 2014 02:22

Чудесный! Сделаю цукаты и обязательно повторю)

eastflower 19 декабря 2014 02:52

Спасибо большое! Буду рада, если тебе тоже 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

