Банановый хлеб со штрейзелем

(5 февраля 2015)

Я к вам сегодня опять с кексом. Банановую выпечку люблю, и всегда находятся 1-2 банана, которые никто не хочет есть :)). Дети уже ученые - сами говорят, что пора печь из коричневых бананов. Есть любимые кексы и рецепты, но стараюсь пробовать новые.
Этот хлеб, хотя по структуре очень напоминает кекс, очень хороший.Получается невлажным.
Рецепт брала у Алены **fahrwasser** в инстаграме.
Единственное, у меня в холодильнике был штрейзель, я его посыпала сверху. все-таки хрустящая корочка - это что-то!!!


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

340 г муки

2 ч.л. корицы

2 ч.л. разрыхлителя

1/4 ч.л. соды

щепотка соли

150 г коричневого сахара

1 ч.л. ванильного экстракта

50 мл оливкового масла

150 мл растительного масла

3 яйца

270 г пюре банана (3 шт)

Штрейзель:
25 г муки
25 г сливочного масла
25 г коричневого сахара
25 г фундучной муки

Приготовление:
Смешать муку, разрыхлитель, сахрар, осль, соду и корицу.
Отдельно смешать яйца, масло. пюре бананом.
Все смешать. выложить в форму.

Все ингредиенты для штрейзеля смешать в крошку, посыпать сверху на банановое тесто.
Выпекать при 175-180С 60-75 минут. Проверять на готовность деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.
Приятного чаепития!

Комментарии (31)

> **agro_al** 5 февраля 2015 13:24
>
> Красота!Выпечка с бананами всегда очень ароматная и вкусная!

> **eastflower** 5 февраля 2015 13:42
>
> Армине, спасибо! Я ее люблю, правда, очень влажную не очень, хотя могу съесть кусочек. А от этого было сложно оторваться.

> **liligorina** 5 февраля 2015 13:48
>
> Я - как твои дети. Как вижу у себя задумавшиеся бананы - сразу про твои кексы вспоминаю))) Но у нас они редко в доме бывают. Так что пеку не так часто, как ты))

eastflower 5 февраля 2015 15:34

У меня муж любит бананы с кофе, но не всегда успевает съесть, корзина стоит над батареей (нет места :)), так что приходится использовать. Старший сын каждый раз себе "мороженое" делает - смешивает пюре банана с йогуртом и ставит в холодильник и полдня ждет, когда оно заморозится, очень удивляется, что никак не застывает :))).

lanochka08 5 февраля 2015 13:53

Я очень люблю выепчку с бананом..Но пеку редко-мои не в восторге,а самой все есть-вредно))))Очень аппетиьный кекс!!! А корочка сверху,ммм!!!

eastflower 5 февраля 2015 15:36

Светочка, спасибо! Понимаю тебя, я сама тоже стараюсь много не есть:)), пеку в пятницу много - в субботу мои берут на дачу к бабушке, там все съедается на ура!

lanochka08 6 февраля 2015 00:19

Хорошо что есть кому и где сьедать)))

manyakotic 5 февраля 2015 14:06

И я очень люблю банановые кексы и хлеб, но из-за того, что дома бананы никто не ест, покупаю их спецом для выпечки :)

eastflower 5 февраля 2015 15:37

Мариночка, я вот раньше вообще не любила, а потом распробовала и своих подсадила, правда, муж не очень жалует кексы вообще, но кусочек съесть может (если другого ничего нет).

aranart 5 февраля 2015 15:36

У тебя уже целая коллекция банановой выпечки)

eastflower 5 февраля 2015 15:39

Дарик, ты права! Я прямо пройти мимо нового рецепта пройти не могу :)), как вижу в ленте, сразу записываю, чтобы при случае опробовать.

suntoriya 5 февраля 2015 15:41

Леночка, это очередное банановое чудо в твоей банановой коллекции))) Чудесный!!!

eastflower 5 февраля 2015 15:43

Викуль, спасибо! Ага, коллекцию пополняю и своих подкармливаю :)), и как я раньше могла не любить банановую выпечку?!

olikerns 5 февраля 2015 15:53

Штрейзель определенно украшает выпечку! Прекрасный кекс!)

eastflower 5 февраля 2015 16:08

Оленька, спасибо! Да, я люблю штрейзель :)), он такой хрустящий, и контраст текстур очень нравится.

irsenas 5 февраля 2015 17:10

красавец!

eastflower 6 февраля 2015 14:57

Ирочка, спасибо!

alju 5 февраля 2015 17:45

Банановый да со штрейзелем - вкуснотища! Мне банановый хлеб понравился со сливочным сыром.

eastflower 6 февраля 2015 14:58

Ух, ты интересно как! Сливочный сыр в тесто кладут или сверху как крем?

alju 6 февраля 2015 16:14

Сверху, как намазка на каждый кусочек.)) Могу поделиться своим banana bread-ом :)
http://alju.livejournal.com/13859.html

eastflower 6 февраля 2015 17:31

Спасибо большое! Я банановую выпечку люблю, опробую.

tania_bondarets 6 февраля 2015 01:31

о, как же я все со штрейзелем люблю)

eastflower 6 февраля 2015 15:42

Танечка, это ведь так вкусно :)), я его тоже обожаю :)

natapovarenok 6 февраля 2015 14:08

Лен, прекрасный кекс!

eastflower 6 февраля 2015 14:56

Наташенька, спасибо! Он мне очень понравился. Правда, съедая 3 кусочек, я поняла, что пора остановиться :)))

sago_cuisine 6 февраля 2015 23:49

У нас все бананы съедаются!:))) Штрейзель люблю нежно:)

eastflower 8 февраля 2015 00:10

Ох, я тоже люблю его очень-очень. А бананы почти всегда есть 2-3 штуки, которые не съедают :))

sunpolina 7 февраля 2015 22:47

Чудесный :)

eastflower 8 февраля 2015 00:09

Полиночка, спасибо!

katusha_2109 1 марта 2015 06:22

Очень люблю и бананы, и фундук, и корицу, и выпечку с растительным маслом. Спасибо за такой прекрасный рецепт!

> **eastflower** 1 марта 2015 11:47
>
> Спасибо! Надеюсь, вам 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

