Банановый кекс с маком и имбирем

(20 мая 2015)

Еще один вкусный, ароматный и простой рецепт банановой выпечки.
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".



Ингредиенты:
120 г сливочного масла
150 г сахара (я положила 130 г)

2 яйца
3 переспелых банана
3 ст.л. мака
4 ст.л. рома
соль
1 ч.л. специй для пряников
1 ст.л. имбиря
200 г муки
2 ч.л. разрыхлителя

Приготовление:
Взбить масло с сахаром. По одному добавить яйца, каждый раз хорошо взбивая. Бананы растереть в пюре. Добавить в яичную смесь, размешать. Добавить ром, сухие ингредиенты, специи, соль и мак. Перемешать. Выложить в форму. Выпекать при 170 С 50-60 минут.
Готовность проверить зубочисткой - должна выходить сухой.
Приятного чаепития!

Комментарии (18)

> **agro_al** 20 мая 2015 12:09
>
> Ох, какой у него аромат и текстура!! МММ, закрываешь глаза и прям улетаешь в мир пряностей!! Леночка, чудесный кекс и за счет мака он прям поднимается на более высокий уровень и круть!! Спасибо тебе

> **eastflower** 20 мая 2015 15:40
>
> Заремочка, спасибо! Мне понравился с маком, необычно так. Со специями тоже очень люблю.Рада, что и тебе понравился.

> **agro_al** 20 мая 2015 17:45
>
> Ленчик, да мне с маком кексы прям очень нравятся именно за текстуру и необычность!

manyakotic 20 мая 2015 15:02

Как же люблю такие кексы :)

eastflower 20 мая 2015 15:41

Мариночка, спасибо! Я такие тоже люблю, оказывается, с маком так вкусно :))

paprika_andlife 20 мая 2015 16:00

Интересное сочетание :) Скажите, пожалуйста, а с маком Вы что-нибудь делали предварительно или просто сухим засыпали?

eastflower 20 мая 2015 16:39

Надеюсь, что вам тоже понравится. Мак я просто засыпала.

paprika_andlife 20 мая 2015 16:55

Спасибо, и сухость мака после выпечки не ощущалась?

eastflower 20 мая 2015 16:56

Ну, он похрустывает. Если это вам мешает, можете замочить немного.

paprika_andlife 20 мая 2015 17:03

Надо будет как-нибудь поэкспериментировать, спасибо за ответы!

alju 20 мая 2015 16:32

Как же я люблю банановую выпечку! Но что-то в последнее время у нас бананы не успевают перезревать.)) Надо прятать подальше.)))С маком - обалденно!

eastflower 20 мая 2015 19:11

Буду рада, если понравится.

sunpolina 21 мая 2015 20:17

Прелесть!

eastflower 21 мая 2015 21:46

Спасибо!

agro_al 22 мая 2015 11:37

обожаю это сочетание!!

cwetok 31 мая 2015 18:08

Елена, а где покупаете эти специи для пряников?

eastflower 31 мая 2015 18:31

Делаю сама: http://eastflower.livejournal.com/126722.html

cwetok 31 мая 2015 18:47

а я-то сегодня все магазины оббегала)))спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast