Банановый кекс (4 октября 2015)

Как-то запустила я свой ЖЖ, очень уж много беготни и дел. Вроде бы и в режим вошла. и мама помогает, но как-то сил не приблавляется.
Много готовлю, фотографирую, но обработать и выложить как-то руки не доходят. Буду стараться выкладывать чаще. Но понимаю, почему через 3-4 года блоги закрываются или появляются собственные сайты. ЖЖ мне очень дорог, мне нравится общаться со всеми вами. Но порой хватает сил только просмотреть ленту.
А пока выкладываю банановый кекс.
Этот кекс получается очень вкусным, немного грубоватым по текстуре из-за цельнозерновой муки.



Ингредиенты:

3 банана

112 г сахара

110 г коричневого сахара

110 г сливочного масла

2 яйца

100 г молока
1 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. меда
350 г цельнозерновой муки
1 ч.л. разрыхлителя

Приготовление:
Масло взбить с сахаром. Добавить по одному яйца, каждый раз тщательно взбивая.
Добавить молоко, оливковое масло и мед, взбить или размешать лопаткой.
Добавить банановое пюре.
Добавить муку и разрыхлитель.
Перемешать.
Выложить в форму. Выпекать при 175С 50-60 минут.
Если верхушка будет гореть, можно уменьшить температуру до 160-170С в зависимости от духовки.
Вынуть из духовки, остудить. Освободить от формы.
Приятного чаепития.

Комментарии (12)

> **irsenas** 3 октября 2015 23:07
> много кулинарных блогов или ушли на стендэлон, или просто перестали писать(

> **eastflower** 3 октября 2015 23:09
> Это точно, просто времени так мало становится и больше суеты, что трудно поддерживать блог.

> **electrolyte_14** 3 октября 2015 23:31
> А чем можно заменить цельнозерновую муку?

> **eastflower** 3 октября 2015 23:37
> можно обычной заменить, будет понежнее по текстуре :))

electrolyte_14 3 октября 2015 23:39

Спасибочки

sago_cuisine 4 октября 2015 19:23

Лена, та же проблема! Может, перестало увлекать именно это занятие - фотографировать и писать рецепт…это я про себя сейчас, не знаю. Я и на сайте сейчас ничего не пишу, хотя, казалось бы, вот тебе твой сайт, новая "игрушка". Кекс беру на заметку, спасибо!

eastflower 4 октября 2015 19:46

Светочка, просто жизнь не стоит на месте и много нового появляется. Мне даже инстаграмм стал нравится своей какой-то быстротой. Посмотрел и пошел дальша :)). А ты пиши, буду к тебе заглядывать :))

sago_cuisine 4 октября 2015 19:57

Да, в инстаграме проще, но я даже в него уже не всегда заглядываю. Может, осенний авитаминоз у меня, какая-то лень накатывает. Готовлю и снимаю, когда что-то интересное, но писать лениво. Но буду себя заставлять:))

katusha_2109 4 октября 2015 23:07

Не пропадай надолго)))А кекс отличный, по виду текстура просто супер!

halynatykhoruk 5 октября 2015 00:15

действительно,Лен,ты пропала.как-то вообще лента поутихла.кекс - само очарование, аромат и до мене долетел.

agro_al 7 октября 2015 15:32

Ленчик, надеюсь ты более активней будешь! Кексы точно твое))…а еще у нас анонс нового ФМ, так что может он станет двигателем ??

sovenok_ksu 22 октября 2015 19:50

Леночка, кекс замечательный! :)Я тоже понимаю тебя, сама напеку, наснимаю… и всееее… обработать-выложить то ли желания нет, то ли силы на другое уходят (((. Ну, значит, сейчас такой период. Потихоньку пишу, надеюсь, получится активнее присутствовать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast