Банановые кексы с шоколадными каплями (29 октября 2019)

Бывают моменты, когда надо быстро использовать потемневшие бананы. Этот рецепт как раз в помощь - 3 банана, мало сливочного масла. Я добавила шоколадные капли. Можно добавить орехи, ром. В общем, все зависит от вашей фантазии и предпочтений.


Банановые кексы с шоколадными каплями

Ингредиенты:

3 крупных банана (которые стали коричневыми или покрылись точками)

100 г сливочного масла

50 г коричневого сахара

25 г инвертного сахара (можно заменить на коричневый) - добавляется для большей мягкости и сочности

2 яйца (категория С0)

200 г муки

8 г разрыхлителя

щепотка соли

150-200 г шоколадных капель

Приготовление:

Бананы размять вилкой.

Мягкое масло взбить с сахарами, добавить по одному яйца, взбить. Всыпать муку с разрыхлителем, солью и добавить шоколадные капли. Размешать до однородности. Выложить в формы для кексов.

Выпекать при 170-175 С 25-30 минут. Проверить шпажкой, должна выходить сухой.

У меня получилось 18 маленьких кексов (форма для маффинов маленькая).

Приятного чаепития!

