Банановый кекс с голубикой (24 января 2023)

Наверняка у Вас остаются 1-2 банана, которые никто не есть. Их можно пустить в выпечку. Чем более зрелые (перезрелые) бананы будут, тем ароматнее получится кекс.



Ингредиенты:

110 г сливочного масла

230 г сахара

3 яйца

220 г бананового пюре

200 г муки

45 г миндальной муки (если нет, замените на обычную)

6 г разрыхлителя

140 г молока

200 г голубики (можно положить порубленный шоколад, орехи)

Приготовление:

Сливочное масло и сахар взбить до воздушного состояния насадкой "лопатка" в миксере. По одному ввести яйца, каждый раз хорошо перемешивая. Добавить пюре бананов, перемешать.

Всыпать муку пшеничную, миндальную, разрыхлитель. Перемешать.

Влить молоко, перемешать. В конце засыпать ягоды (у меня замороженные, смешанные с 1 ст л. муки, чтобы ягоды не оседали на дно), перемешать.

Выложить в маленькие формы или одну большую.

Выпекать при 170-180С 30-60 минут в зависимости от размера формы. Проверить готовность зубочисткой, должна выходить сухой. Вынуть из духовки, дать постоять 5 минут, вынуть из форм и дать остыть на решетке.

Приятного чаепития!





Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

