



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Кекс с Банановым Пюре

Muz Püreli Kek



3 яйца
1 стакан сахара
1,5 стакана муки
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
1 пакетик разрыхлителя
1 пакетик ванилина
Для Верха:
2 банана
1 стол.ложка слив.масла
 $\frac{1}{4}$ стакана сахара
Горсть толчёных грец.орехов

На сковороде растопить сахар со слив.маслом, добавить грец.орехи, немного обжарить. Снять с огня, бросить бананы порезанные кольцами и помешать.

В круглую форму для запекания или в форму со съёмными краями постелить промасленную бумагу. Залить банановую массу.

Яйца и сахар взбить миксером до получения однородной массы, добавить просеянную муку, раст.масло, разрыхлитель и ванилин.

Ещё раз взбить, жидкое тесто налить на банановую массу и аккуратно разровнять.

Кекс запекать (не открывая духовку) 40-45 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.

Кекс остудить и перевернуть на серв.тарелку. Съёмные края снять, убрать промасл.бумагу и подавать к столу.

Кекс можно приготовить с 3-мя яблоками, вместо бананов.