



# Банановый хлеб

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 15 Mins

Время 1 Hrs

приготовления

штук 1

прибор Comhair V2000 с 2021 года

Ароматный и быстрый в приготовлении: этот банановый хлеб превращает (пере)спелые бананы во вкусный перекус – будь то завтрак, между приемами пищи или с кофе.

## Ингредиенты

3 бананов, очень спелых

80 г сахара-сырца

½ ч. л. соли

2 яиц

75 мл подсолнечного масла

275 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

50 г черного шоколада, крупно порубленного

50 г ядер грецкого ореха, крупно порубленного

1 банана, разрезанных пополам вдоль

## Приготовление

Предварительно разогреть камеру до 160 °C в режиме обдува влажным горячим воздухом. Размять бананы в чаше кухонного комбайна с помощью лопастной мешалки. Добавить сахар и соль и перемешать до однородной массы. Добавить яйца и тонкой струйкой влить подсолнечное масло, постоянно помешивая. Смешать муку и разрыхлитель, добавить в банановую смесь и замесить однородное тесто. Вылить тесто в подготовленную форму для кекса и положить сверху половинку банана. Поставить форму на решетку в предварительно разогретую камеру и выпекать прилб. 1 час. Достать кекс из формы и дать ему остыть на кондитерской решетке.

**Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air humid**





**Put the pastry in**

**Hot air humid 160 °C в течение 1 Hrs**

## Советы

---

При желании добавить в тесто молотые орехи, уменьшив количество молотых орехов до 100 г, а количество муки – до 250 г.

Нарезать банановый хлеб ломтиками, слегка поджарить и подавать с небольшим количеством сливочного масла.

## Аксессуары

---

Форма для кекса (25 см), выстланная бумагой для выпечки

Решетка

## Дополнительная информация

---

Составлен

04.08.2025

