Банановий хліб

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час готування	1 годин
шт.	1
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Ароматний і швидкий у приготуванні: цей банановий хліб перетворює (пере)стиглі банани на смачний перекус – на сніданок, між прийомами їжі або з кавою.

Інгредієнти

3 бананів, дуже стиглих

80 г цукру-сирцю

½ ч. л. солі

2 яйця

75 мл соняшникової олії

275 г борошна

2 ч. л. розпушувача

50 г чорного шоколаду, грубо подрібненого

50 г ядер волоських горіхів, грубо подрібненого

1 банана, розділені вздовж і навпіл

Приготування

Попередньо розігріти камеру до температури 160 °C у режимі обдуву вологим гарячим повітрям. Розім'яти банани в пюре в чаші кухонного комбайна за допомогою лопатевої мішалки. Додати цукор і сіль та перемішати до однорідності. Вбити яйця і тонкою цівкою влити соняшникову олію, постійно помішуючи. Змішати борошно з розпушувачем, додати до бананової суміші та замісити однорідне тісто. Вилити тісто у підготовлену форму для кексу і покласти зверху розрізаний навпіл банан. Поставити форму для кексу на решітці в попередньо розігріту камеру і готувати прибл. 1 годину. Вийняти кекс з форми і залишити остигати на кондитерській решітці для охолодження.

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря вологе

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря вологе 160 °C протягом 1 годин

Поради

За бажання додати в тісто мелені горіхи, зменшивши кількість мелених горіхів до 100 г, а кількість борошна – до 250 г.

Нарізати банановий хліб скибочками і підсмажити, змастити невеликою кількістю вершкового масла.

Аксесуари

Форма для кексу (25 см), вистелена папером для випікання

Решітка

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025