

Шоколадно-банановый кекс

Предлагаю рецепт очень вкусного кекса. Шоколадно-банановый кекс получается очень нежный, с влажной текстурой. По желанию можно добавить дроблёные орехи. Всем советую попробовать приготовить кекс по этому рецепту.



Ингредиенты

мука	230 г
сахар	200 г
какао	30 г
масло сливочное	110 г
яйцо	2 шт.
орехи	50 г
шоколад	70 г
разрыхлитель	1 ч.л.
сода щепотка	
ванильный сахар	12 г
сахар коричневый	2 ст.л
бананы	3 шт.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для приготовления кекса.

2 Шаг 2



В глубокой миске соединить просеянную муку, какао, сахар, разрыхлитель, ванильный сахар, соду, соль. Всё слегка перемешать.

3 Шаг 3



Орехи измельчить, но не в крошку. Я использовала грецкие орехи. Соединить коричневый сахар и 2 ст.л орехов. Перемешать. Остальные орехи мы добавим в тесто.

4 Шаг 4



Шоколад натереть на мелкой тёрке.

5 Шаг 5



Бананы почистить и размять вилкой в пюре.

6 Шаг 6



Добавить к бананам мягкое или растопленное масло. Перемешать миксером до однородности.

7 Шаг 7



Затем добавить яйца, по одному и продолжить взбивать.

8 Шаг 8



Масса получится воздушная и нежная.

9 Шаг 9



Добавить яично-масляную массу в сухие ингредиенты.

10 Шаг 10



Перемешать тесто с помощью силиконовой лопатки.

11 Шаг 11



Затем добавить в тесто орехи и шоколад.

12 Шаг 12



Перемешать тесто до однородного состояния.

13 Шаг 13



Форму для выпекания смазать растительным маслом, выложить тесто в форму и разровнять.

14 Шаг 14



Верх теста посыпать орехово-сахарной смесью. Поставить форму с тестом в разогретую духовку и выпекать при 200 градусах примерно 45-50 минут.

15 Шаг 15



Готовность кекса проверить сухой зубочисткой. Слегка остудить кекс, а затем достать из формы и нарезать на кусочки. Очень вкусный и ароматный шоколадно-банановый кекс по моему рецепту подать к чаю. Приятного чаепития!