



# Банановий хліб

Рецепт від V-ZUG AT



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

Ароматний і швидкий у приготуванні: цей банановий хліб перетворює (пере)стигли 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 соняшкову 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 приблизно 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.

## Акcesуари

---

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

Решітка

## Додаткова інформація

---

Складено

04.08.2025

