

ΚΕΙΚ ΜΠΑΝΑΝΑΣ (BANANA BREAD)

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μία από τις αγαπημένες μου συνταγές για κέικ Ένα πεντανόστιμο κέικ μπανάνας η για να το πούμε με την γνήσια ονομασία του, ένα banana bread. Ο συνδυασμός γεύσεων της μπανάνας, της σοκολάτας και των καρυδιών το κάνει πραγματικά πεντανόστιμο. Είναι σίγουρο ότι μεγάλοι και μικροί θα το λατρεύουν!

ΥΛΙΚΑ

- 5 ώριμες μπανάνες
- 125γρ. βούτυρο
- 150γρ. καστανή ζάχαρη
- 300γρ. κουβερτούρα γάλακτος
- 80γρ. καρύδια
- 220γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 2 μεσαία αυγά
- 2 βανίλιες σε σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Καθαρίζουμε τις μπανάνες μας, και με ένα πιρούνι τις πολτοποιούμε (θέλουμε να φτάσουμε στην υφή της παιδικής τροφής)
- Σε μπασίνα ρίχνουμε την καστανή ζάχαρη και το βούτυρο. Χτυπάμε με το μίξερ χειρός μέχρι να ομοιογενοποιηθούν
- Προσθέτουμε και τις πολτοποιημένες μπανάνες στο μείγμα μας και χτυπάμε καλά με το μίξερ χειρός.
- Προσθέτουμε και τα αυγά μας και συνεχίζουμε το χτύπημα με το μίξερ.
- Σε ξύλο κοπής κόβουμε την κουβερτούρα και τα καρύδια σε χοντρά κομμάτια.
- Τα βάζουμε σε μπασίνα και προσθετούμε το αλευρι, την μαγειρική σόδα, το αλάτι και τις βανίλιες.
- Προσθέτουμε τα στερεά υλικά μας στο μείγμα με τις μπανάνες και την ζάχαρη και ανακατεύουμε απαλά με μία κουτάλα η μία μαρίζ.
- Σε αλευρωμένο και βουτυρωμένο μακρόστενο ταψί **10x30cm** βάζουμε το μείγμα μας και με μία μαρίζ το στρώνουμε ομοιόμορφα
- Πασπαλίζουμε το κέικ μας με κρυσταλλική ζάχαρη
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 50 λεπτά
- Το κέικ μπανάνας είναι έτοιμο!

TIPS από την SIA

- Όσο πιο ώριμες είναι οι μπανάνες τόσο πιο αρωματικό θα βγεί το κέικ μας
- Μόλις κρυώσει μπορείτε να το τυλίξετε σε μεμβράνη και να το διατηρήσετε στο ψυγείο για 1 εβδομάδα