



Этот ароматный шоколадно-банановый кекс с миндалем безусловно порадует вас и ваших близких. Рекомендован для постного меню. Хотя совсем не обязательно дожидаться поста, чтобы побаловать себя такой вкуснятиной.

### **Состав:**

3 спелых банана

300 г муки

200 г сахара

5 ст.л. оливкового масла

100 г жареного миндаля (или любых орехов)

150 г кипятка

4 ст.л. какао

1 ч.л. соды

1 ст.л. уксуса

1 ст.л. сахарной пудры (для украшения)

### **Рецепт шоколадно-бананового кекса:**

Бананы очистить от кожуры и измельчить в блендере до состояния однородной массы. В банановое пюре добавить сахар, оливковое масло и какао. Все перемешать.

Жареный миндаль измельчить в блендере до состояния крупной крошки или нарезать при помощи ножа, добавить в тесто. Затем добавить муку и перемешать; влить кипяток и перемешать. Соду погасить уксусом, добавить в тесто, все тщательно перемешать и выложить в форму для кекса. Форму предварительно смазать растительным маслом.

Выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке в течение 40-45 минут. Готовность проверить при помощи деревянной палочки или зубочистки.

Готовый кекс посыпать сверху сахарной пудрой через тонкое сито.

Примечание:

По этому же рецепту можно приготовить и ароматные маффины. Для приготовления 10-12 маффинов вышеуказанную дозировку можно смело уменьшить в два раза. Выпекать маффины следует в течение 12-15 минут, за счет того, что они меньшего объема и быстрее пропекаются.

Приятного аппетита!