

Μπανάνα κέικ, από την Georgia και τις magerikesdiadromes.gr!

Νόστιμο και ευωδιαστό κέικ με άρωμα μπανάνας!

Συστατικά

- 3 μπανάνες (ώριμες)
- 220 γρ βούτυρο
- 120 γρ ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 2 αυγά
- 125 γάλα
- 1 κοφτό κγ αλάτι
- 1 κγ κανέλα
- 100 γρ καρύδια (του γούστο σας)
- 250 γρ αλεύρι
- Μισό baking powder
- τριμμένη σοκολάτα

Οδηγίες

1. Σε ένα μπωλ χτυπάω καλό με το μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη, βανίλια.
2. Βάζω ενα ενα τα αυγά και προσθέτω τη λιωμένη μπανάνα (τις παταω με ένα πιρούνι) με την κανέλα, αλάτι και γάλα και ανακατεύω.
3. Στη συνέχεια βάζω τα αλεσμενα καρύδια και αλεύρι με το baking
4. Στο τέλος πρόσθεσα τριμμένη σοκολάτα.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 45-50 λεπτά εξαρτάται από το φούρνο.Κάντε δοκιμή με ξυλάκι,σε μένα χρειαστηκε παρα πάνω.
6. Καλή επιτυχία!



Λίγα μυστικά ακόμα
Αν θελουμε βαζουμε και λιγο κονιακ.

Για το γλάσο: Ζεσταίνουμε 1 κούπα ό,τι σοκολάτα έχουμε με λίγο βούτυρο και περιχύνουμε το κέικ μας.

<https://mageirikesdiadromes.gr/recipes/mpanana-keik.html>