

Шоколадный кекс с бананом и карамелью



1 ч 0 мин



10 порции



11 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	301 Ккал
Белки:	4.0 грамм
Жиры:	14.4 грамм
Углеводы:	39.7 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Кексы](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	70 г
Горький шоколад	120 г
Сахар	60 г
Сахар демерара	50 г
Соль	щепотка
Сливочное масло	100 г
Яйцо куриное	2 штуки
Бананы	3 штуки
Разрыхлитель	5 г
Сода	5 г
Сливочная карамель	50 г

Инструкция

1. Растопить шоколад со сливочным маслом на водяной бане.
2. Добавить белый и коричневый сахар и два размятых вилкой банана.
3. Добавить яйца и взбить до однородности.
4. Просеять муку, соду, разрыхлитель и соль, смешать до однородности.
5. Смазать форму для кекса сливочным маслом и положить на дно пергамент.
6. Выложить тесто в форму, сверху выложить кусочки банана и карамель.
7. Выпекать при 180С 20-30 минут до сухой зубочистки (не передержать).
8. По желанию присыпать сахарной пудрой.