

Творожный кекс с бананом и орехами



Говорят в кино есть только три (пять, семь) сюжетов. А на кухне можно приготовить первое, второе и компот получается. Творожный кекс с бананом и орехами вполне годится и на завтрак и на десерт, и к чаю и к “вечернему кинопросмотру”.

#пицца #десерт #завтрак #творог #банан #орехи #food #dessert #breakfast #cheese #banana #nuts



Творожный кекс с бананом и орехами. Ингредиенты.

Творог – 150 г

Сахар – 120 г

Яйца – 2 шт

Масло сливочное – 60 г

Мука – 120 г

Банан – 1 шт

Грецкие орехи – полстакана
Ванилин по вкусу
Разрыхлитель теста – 1 ч. л.



Творожный кекс с бананом и орехами. Приготовление.

Взбить яйца с сахаром.

Добавить творог и размягчённое сливочное масло, перемешать.

Добавить муку, разрыхлитель, ванилин и снова перемешать.

Банан нарезать мелкими кубиками и аккуратно вмешать в тесто. Добавить орехи.

Выложить в форму, смазанную растительным маслом.

Выпекать в предварительно разогретой до 190 градусов духовке 30-35 минут или как мы – в мультиварке в режиме “Выпечка” 45 минут.

На приготовление вдохновил Поварёнок.ру



Здравствуй, здравствуй сезон арбузных чудес. Самое время готовить ягодный суп со сладкими гренками и заедать пирогом на

фруктовом сиропе.