

Банановый кекс

Вам понадобится

Мука	220 г
Сахар	120 г
Спелые бананы	250 г
Яйцо	2 шт.
Сливочное масло	80 г
Разрыхлитель	10 г
Щепотка соли	

Приготовление

- 1 Бананы очистить и пюрировать блендером. Сливочное масло размягчить.
- 2 Масло взбить с сахаром до кремового состояния. Добавить яйца и банановое пюре, перемешать.
- 3 Всыпать просеянную муку с разрыхлителем и солью. Аккуратно всё перемешать.
- 4 Смазать чашу мультиварки маслом, выложить тесто. Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 1 час 30 минут.
- 5 После окончания программы дать кексу остыть 10 минут под крышкой.