

Retsept: Banaanikeeks

Vaja läheb:

- 410 g jahu
- 200 g suhkrut
- 10 g soodat
- 4 g soola
- 180 g sulatatud ja eelnevalt maha jahutatud võid
- 2 muna
- 25 g vett
- 2 üleküpsenud banaani
- lisaks võid lisada vastavalt maitsele pähkleid, rosinaid, marmelaaditükke vms (mina lisasin 100 g kreekapähkleid nagu ka originaalretseptis)
- küpsetamiseks eelnevalt võiga määratud leivavormi

Valmistamine:

Esmalt segada kokku kõik kuivained. Lisa hulka ka või ning sega. Lisa munad ja vesi, sega. Lisa eelnevalt teises kausis kahvliga purustatud banaanid ning sega kõik korralikult läbi. Aseta tainas vormi ja küpseta 30-45 minutit (olenevalt ahjust) 180 kraadi juures. Keeksi valmidust kontrolli hambaorgi abil. Pärast ahjust võtmist lase keeksil veidi jahtuda.

