



# БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ



НА 10 ПЕРСОН

ПОДГОТОВКА: 15 МИНУТ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 ЧАС 15 МИНУТ,  
ПЛЮС ВРЕМЯ НА ОСТЫВАНИЕ

## ПОДГОТОВЬ ИНГРЕДИЕНТЫ

Растительное масло-спрей  
2 стакана пшеничной муки  
 $\frac{3}{4}$  чайной ложки пищевой соды  
 $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли  
3 очень спелых банана (кожура должна быть в чёрных пятнышках)  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахара  
2 крупных яйца  
6 столовых ложек несолёного сливочного масла, растопленного и охлаждённого (больше о том, как растопить масло, на с. 12)  
 $\frac{1}{4}$  стакана йогурта без добавок  
1 чайная ложка экстракта ванили

## СОБЕРИ НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Металлическая форма для выпечки хлеба ( $\approx 22 \times 11$  см)  
2 миски (1 средняя, 1 большая)  
Венчик  
Большая вилка или пресс для картофеля  
Силиконовая лопатка  
Зубочистка  
Кухонные рукавицы  
Решётка для охлаждения  
Разделочная доска  
Поварской нож

«Идеальная корочка сверху и отличное сочетание хрустящего и мягкого по бокам». Эми, 10 лет

«Очень весело готовить! Мне понравилось. Пахло замечательно». Юля, 10 лет



## ПОРА ГОТОВИТЬ! ←

1. Поставь решётку для духовки на средний уровень и разогрей её до 180 градусов. Сбрызни дно металлической формы для хлеба растительным маслом-спреем.
2. В средней миске венчиком смешай муку, пищевую соду и соль.
3. Очисти бананы от кожуры и положи их в большую миску. Разомни их большой вилкой или прессом для картофеля – бананы должны распасться на кусочки.
4. Добавь к бананам сахар, яйца, сливочное масло, йогурт, ваниль и перемешай.
5. Добавь к получившейся смеси мучную смесь. Слегка перемешай, чтобы не было видно сухой муки. Не мешай слишком сильно – тесто должно быть густым и комковатым. Возьми силиконовую лопатку и переложи тесто в форму для хлеба, а затем выровняй верхушку.
6. Поставь форму в духовку и выпекай примерно 55 минут: банановый хлеб должен хорошо запечься, а к зубочистке, воткнутой в центр, при её изъятии не должно ничего прилипнуть (см. фото на с. 173).
7. Надень кухонные рукавицы, чтобы достать банановый хлеб из духовки (попроси помочь взрослого). Положи буханку на решётку для охлаждения. Подожди 15 минут, пока хлеб остывает в форме для запекания.
8. Ещё раз надень рукавицы, чтобы поставить форму для запекания на бок и достать из неё хлеб. Подожди как минимум 1 час, пока хлеб остывает на решётке для охлаждения. Затем переложи его на разделочную доску, порежь и подавай.

### СДЕЛАЙ ПО-СВОЕМУ

Сделай банановый хлеб ещё круче, добавив орехи, приправы, цедру или шоколад.

#### БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ → С ОРЕХАМИ ←

Вместе с мучной смесью добавь и перемешай с тестом  $\frac{1}{2}$  стакана поджаренного дроблёного грецкого ореха на пятом этапе готовки.

#### БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

Вместе с мучной смесью добавь и перемешай с тестом  $\frac{1}{2}$  стакана шоколадной крошки на пятом этапе готовки.

### ЖАРИМ ОРЕХИ

Орехи, поджаренные в духовке, будут ещё вкуснее! Разложи орехи на противне, включи духовку на 180 градусов и готовь около 5 минут, пока не почувствуешь их аромата. Как только они остынут, порежь и добавь их к тесту для торта, печенья, маффинов или быстрого домашнего хлеба.