

Banaanikeeks mandli ja kookosega



Suussulav banaanikeeks kookoselisandiga

Suussulav banaanikeeks, mis võlub ka kõige kapriisema magusasõbra südame. Õrn mandel, krõbisev kookos ja kreemine banaan sobivad keeksi sisse kui valatult. Maitse on sedavõrd luksuslik, et paneb lausa kahtlema, kas tegu ikka on tervisliku ampsuga! Etteruttavalt võime aga öelda, et ühtegi ebatervislikku koostisosa sellest banaanikeeksist sa ei leia - isegi suhkrut ei ole lisatud ning kogu magusus tugineb vaid küpsetel banaanidel. Et saaksid selle võrratu küpsetisega ka oma maitsemeeli paitada, jagame retsepti ka sinuga.

Kogus: ca 8-10 viilu

Valmistusaeg: 20 minutit + küpsemisele ja jahtumisele kuluv aeg

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

- 500 g küpsetest banaanidest valmistatud banaanipüreed
- 180 g kookoshelbeid (kindlasti just kookoshelbeid, kookosjahu siinkohal ei sobi)
- 196 g [mandlijahu](#)
- 2 tl [küpsetuspulbrit](#)
- 1 tl kaneeli
- keeksi- või leivavormi (retseptis kasutatud 22,5 x 12,5 suuruses silikoonist vormi)

Kuidas banaanikeeksi valmistada?

Purusta küpsed banaanid saumiksri, blenderi või köögikombaini abil püreeks ning vala suuremasse kaussi. Sega väiksemas kausis kokku kuivained ning tõsta seejärel segu banaanipüree hulka. Sega taigen hoolikalt ühtlaseks ning jaota meelepärasesse keeksi- või leivavormi ja tõsta ahju küpsema. Küpseta banaanikeeksi 180 kraadi juures 30-35 minutit, kuniks keeks on saavutanud kuldpruuni jume. PS. Lase enne lahti lõikamist keeksil kindlasti täielikult jahtuda, et vältida selle liigset murenemist. Ühtlasi maitseb keeks suurepäraselt ka pärast külmkapis seismist.