

## Кекс с бананом и сухофруктами

### Ингредиенты

- Мука - 250 г
- Сливочное масло - 125 г
- Тростниковый сахар - 175 г
- Яйцо - 2 шт
- Бананы - 250 г пюре
- Финики - 70 г без косточек
- Изюм - 70 г
- Разрыхлитель - 2 ч. л
- Сода - 1 ч. л
- Корица - 1 ч. л
- Сахарная пудра - 1 ст. л
- Кардамон - половина ч. л  
молотый
- Кленовый сироп - 80 мл
- Пекан - 50 г



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Сливочное масло взбейте с сахаром в пышную бледную массу. Финики порежьте пополам, изюм залейте теплой водой.

2

Взбитое масло соедините с финиками, изюмом и всеми остальными ингредиентами, кроме сахарной пудры и орехов пекан. Все смешайте в однородное тесто.

**3**

Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, присыпьте мукой, выложите в нее готовое тесто, поставьте режим «Выпечка» и оставьте на 50-60 минут.

**4**

Выключите мультиварку и оставьте в ней кекс еще на 1 час.

**5**

Присыпьте кекс сахарной пудрой и орехами, можете подать его со взбитыми сливками или сметаной.

Приятного вам аппетита :)