** Ароматный банановый кекс (постный)**

*Простой рецепт вкуснейшего рассыпчатого, ароматного, нежного пирога.*

**Состав:**

3-4 банана (для получения 2 стаканов пюре);

0,5 стакана сахара (можно взять и немного меньше);

6 ст.л. растительного масла без запаха;

6 ст.л. натурального яблочного уксуса (можно заменить лимонным соком);

2 ч.л. без горки соды;

примерно 2 стакана муки;

50 г. изюма;

50 г. грецких орехов.

**Приготовление:**

Из бананов с помощью блендера приготовить 2 стакана пюре (бананы можно просто тщательно размять вилкой).

Добавить сахар, масло, уксус (или лимонный сок), муку, соду и изюм.



Тесто не должно расплываться и течь с ложки. Выложить в смазанную маслом форму, посыпать рублеными орехами и поставить в разогретую до 180 градусов духовку примерно на 40-45 минут.



Выпекать до золотистого цвета. Пирог получается с хрустящей ореховой корочкой.

 Приятного аппетита!

