

Κεκάκια μπανάνας

Η μπανάνα, το αγαπημένο φρούτο μικρών και μεγάλων μπορεί να γίνει η καλύτερη επιλογή για λαχταριστά κεκάκια. Τα υλικά είναι απλά και ο τρόπος παρασκευής εύκολος! Δες το βίντεο!

Επίσης αν θέλεις να διαβάσεις κάποια πράγματα για την μπανάνα τσέκαρε [αυτό!](#)



Υλικά:

- 3 ώριμες μπανάνες
- 250 γρ. Φαρίνα
- 1 κούπα ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1 ποτήρι ελαιόλαδο
- 3 κουταλιές φυστίκια κάσιους
- 1/2 κουταλάκι αλάτι

Εκτέλεση:

- 1) Ξεφλουδίζεις μπανάνες κι τις βάζεις ολόκληρες σε ένα μπολ.
- 2) Με ένα ξύλινο κουτάλι τις κόβεις και πατάς να γίνουν σαν πουρές.
- 3) Προθερμένεις τον φούρνο στους 180 βαθμούς.
- 4) Ρίχνεις στο μπολ λίγο χυμό λεμονιού για να μην μαυρίσουν οι μπανάνες.
- 5) Αδειάζεις στο μπολ ζάχαρη και ανακατώνεις.
- 6) Βάζεις λίγο λάδι και ανακατώνεις.
- 7) Σπας 2 αυγά και τα ρίχνεις στο μπολ μετά ανακατώνεις.
- 8) Βάζεις λίγο αλάτι και αλεύρι μετά ανακατώνεις (να είναι το μείγμα πηχτό σαν κρέμα).

- 9) Σε καθαρό μπολ αλευρώνεις φιστίκια κάσιους και τα ρίχνεις στο μπολ με το μείγμα.
- 10) Λαδώνεις τα φορμάκια και βάζεις λίγο αλεύρι.
- 11) Ρίχνεις το μείγμα στα φορμάκια (μην το γεμίζεις μέχρι πάνω).
- 12) Βάζεις το ταψάκι στο φούρνο για 10-15 λεπτά.
- 13) Όταν φουσκώσουν και πάρουν χρώμα τότε είναι έτοιμα.
- 14) Με σουρωτήρι ρίχνεις από πάνω ζάχαρη άχνη.

Αν σου άρεσε η συνταγή φτιάξ' την στην κουζίνα σου και στείλ' την μου στο [twitter](#)!



Αν θέλεις να δεις και άλλα μπανανοβίντεο μπορείς να τσεκάρεις [εδώ](#).