

Банановый кекс (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

рисовая мука – 100 г,
банан - 1 шт. (около 100 г),
белый сахар - 60 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
растительное масло - 2 ст.л.,
молоко - 3 ст.л. (как вариант, можно использовать
соевое молоко),
пекарский порошок - 1 ч.л.



1. Очистить банан, положить его в подходящую емкость, в которой будет готовиться тесто, и размять банан венчиком (или вилкой).
2. Добавить в емкость белый сахар и перемешать до растворения сахара.
3. Добавить молоко и яйцо, снова все перемешать.
4. Добавить в емкость просеянную рисовую муку и пекарский порошок, перемешать тесто до однородной массы.
5. Получившееся тесто (оно будет по консистенции как сметана) разлить по формочкам для выпечки.
6. Разогреть духовку до 200°C и выпекать кексы 30 минут (духовку во время выпечки не открывать, тесто опадет). Готовность кексов можно проверить с помощью зубочистки. Если вынутая из теста зубочистка чистая и сухая, значит, кекс готов.
7. Дать остыть готовым кексам при комнатной температуре и подавать с чаем.

Кексы из рисовой муки отличаются от привычных нам кексов из пшеничной муки - они не рыхлые, а упругие, и чем-то напоминают по консистенции жевательный зефир.