thermomix

ΚΕΙΚ ΜΠΑΝΑΝΑΣ

5 λεπτά 1 ώρα 10 λεπτά εύκολη 12 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. καρύδια
115 γρ. βούτυρο, και λίγο επιπλέον για βουτύρωμα
300 γρ. ζάχαρη
2 αυγά
65 γρ. γάλα
1 κ.γλ ζάχαρη βανίλιας
3 μπανάνες, ώριμες, κομμένες στα 3
260 γρ. αλεύρι φαρίνα, και λίγο επιπλέον για αλεύρωμα
1 κ.γλ μαγειρική σόδα
1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Βουτυρώστε και αλευρώστε μια ορθογώνια φόρμα 28 εκ. και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο τα καρύδια και κόψτε **3 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο το βούτυρο και λιώστε **3 λεπτά/80°C/ταχύτητα 2.**
4. Προσθέστε τη ζάχαρη, τα αυγά, το γάλα, τη ζάχαρη βανίλιας, τις μπανάνες και αναμείξτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5.**
5. Προσθέστε το αλεύρι, τη μαγειρική σόδα, το αλάτι και **αναμείξτε 5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5.**
6. Προσθέστε τα αλεσμένα καρύδια και **αναμείξτε 10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 3,** με τη βοήθεια της σπάτουλας.
7. Μεταφέρετε το μείγμα στην φόρμα για κέικ και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο (180°C) για 45 λεπτά.
8. Αφήστε στην άκρη να κρυώσει για 15 λεπτά και αναποδογυρίστε σε μια πιατέλα σερβιρίσματος.