

Бананово-миндальный хлеб



На 100 грамм:
Калорийность: **321.45 ккал.**
Белки: **7.59 г.**
Жиры: **14.49 г.**
Углеводы: **40.08 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bananovo-mindalnyj-hleb/>

Если вы еще никогда не пробовали десертный хлеб, то самое время это исправить. Делимся рецептом бананово-миндального варианта.

Ингредиенты:

- спелые бананы 2 шт
- кокосовое масло 1/4 чашки
- миндальное молоко 1/4 чашки
- яйца 2 шт
- миндальный экстракт 1 ч. л
- цельнозерновая мука 2 чашки
- сахар-песок 1/2 чашки
- разрыхлитель 1 ч. л
- сода 1/2 ч. л
- рубленый миндаль 1 чашка

для глазури:

- сахар-песок 3/4 чашки
- миндальное молоко 1 ст. л
- миндальный экстракт 1/4 ч. л
- рубленый миндаль 1/4 чашки

Приготовление:

Разогрейте духовку до 170 градусов.

В большой миске разомните бананы вилкой.

Растопите кокосовое масло в микроволновой печи и отложите в сторону.

Взбейте молоко и яйца в миске с банановым пюре. Добавьте кокосовое масло и миндальный экстракт.

В отдельной миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель и соду.

Соедините влажные и сухие ингредиенты. Добавьте рубленый миндаль.

Форму для выпекания смажьте маслом. Влейте тесто.

Выпекайте 55-60 минут.

Достаньте хлеб из духовки и слегка остудите.

Тем временем приготовьте глазурь. Выложите нарезанный миндаль на противень и запекайте 7-10 минут. Смешайте сахарную пудру, молоко и миндальный экстракт и взбейте миксером.

Размешайте с миндалем.

Залейте хлеб глазурью.

Подавайте к столу.