Банановый хлеб с овсянкой и орехами пекан

На 100 грамм:
Калорийность: **271.61 ккал.**
Белки: **5.12 г.**
Жиры: **14.57 г.**
Углеводы: **30.39 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/bananovyj-hleb-s-ovsyankoj-i-orehami-pekan/

Ингредиенты:
- мука грубого помола 300 г
- овсяные хлопья 5 ст. л
- разрыхлитель 1 пакетик
- сахар коричневый 50 г
- сахар кокосовый 50 г
- масло сливочное 110 г
- молоко миндальное 110 мл
- яйцо куриное 2 шт
- банан средний (очень мягкий) 2 шт
- орехи пекан 4-5 ст. л

Приготовление:
Взбить размягченное сливочное масло с 2 видами сахара. Добавить яйца, бананы, размягченные вилкой в пюре, и миндальное молоко.
В отдельной миске смешать муку, овсяные хлопья, разрыхлитель и слегка измельченные орехи. Постепенно добавить смесь сухих ингредиентов в приготовленную ранее массу. Все тщательно перемешать.
Выложить тесто в форму для кекса, застеленную пергаментом. Выпекать в предварительно разогретой до 180С духовке около 1 часа.