



Κέικ μπανάνας χωρίς ζάχαρη (Banana bread)

- **Μερίδες:** 6-8
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα

Υλικά

- 100 ml ελαιόλαδο
- 2 αυγά
- 2 βανίλιες
- **75 γρ. Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia**
- 3 πολύ ώριμες μπανάνες
- 250 γρ. αλεύρι βρώμης
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 3 κ.σ. στραγγιστό γιαούρτι 2%

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το ελαιόλαδο, τα αυγά, τις βανίλιες και την **Canderel κρυσταλλική σκόνη με γλυκαντικό από το φυτό stevia**. Χτυπάμε με το φτερό για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρατέψει ελαφρώς το μείγμα.
- 2) Κόβουμε τις 2 μπανάνες σε φέτες και τις βάζουμε μέσα στον κάδο του μίξερ. Χτυπάμε για ακόμα 2 λεπτά.
- 3) Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το αλεύρι βρώμης, το αλάτι και την μαγειρική σόδα. Κλείνουμε το μίξερ, προσθέτουμε το μείγμα του αλευριού και χτυπάμε στην χαμηλότερη ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί. Προσθέτουμε το γιαούρτι και χτυπάμε άλλο 1 λεπτό.
- 4) Λαδώνουμε και αλευρώνουμε μία ορθογώνια φόρμα του κέικ και ρίχνουμε το μείγμα. Κόβουμε την 3η μπανάνα σε χοντρές φέτες και τις μοιράζουμε πάνω στο κέικ.
- 5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175οC για περίπου μία ώρα. Για να ελέγξουμε αν είναι έτοιμο, βυθίζουμε ένα μαχαίρι στο κέντρο του κέικ. Είναι έτοιμο όταν το μαχαίρι βγει καθαρό.