



1
Просеивайте муку, соду и разрыхлитель в миску. Один банан с помощью вилки разотрите в пюре. Разогрейте духовку до 180 °С.



2
Взбейте в блендере сливочное масло с сахаром. Добавьте яйца, банановое пюре, лимонный сок и хорошо перемешайте. Вылейте все в смесь с мукой и тщательно перемешайте, не взбивая миксером.



3
Шоколад порубите ножом и вмешайте в тесто.



4
Выложите тесто в смазанную растительным маслом форму и разравняйте (наполняйте форму только на 1/2, потому что тесто подрастет в духовке в 2 раза). Оставшийся банан разрежьте вдоль пополам и поместите на тесто. Выпекайте банановый кекс при 180 °С 45-50 минут. Проверьте готовность зубочисткой – она не должна быть влажной.



5
Подавайте банановый кекс с темным шоколадом к столу горячим.