**Keks Basi**

**Składniki:**

3,5 szklanki mąki

1,5 szklanki cukru

1 szklanka posiekanych orzechów włoskich

2/3 szklanki oleju

4 – 5 jajek

4 banany

2 gorzkie czekolady

2 łyżeczki sody oczyszczonej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cytryna

szczypta soli

pergamin do formy

**Sposób wykonania:**

Olej, cukier, sól, i skórkę z cytryny ( drobno startą ) ubijać mikserem lub trzepaczką, aż do rozpuszczenia się cukru. Jajka dodawać po jednym i nadal ubijać, aż powstanie puszysta masa.

Mąkę wymieszać z sodą, proszkiem do pieczenia, przesiać i stopniowo dodawać do ciasta.

Na koniec dodać orzechy, pokrojoną w kostkę czekoladę, rozdrobnione banany. Delikatnie wymieszać wszystkie składniki. Ciasto przełożyć do 2 foremek keksowych wyłożonych pergaminem. Piec 50-60 minut w piekarniku nagrzanym do180 stopni.

**Wykonanie: Monika Pietruszyńska i Gracjana Kabat**