

Banankaka

Ingredienser

- 2 bananer
- 100g smör
- 1 ½ dl strösocker
- 2 ägg
- 4 dl vetemjöl
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk kardemumma (om du vill)
- 1 dl mjölk



Tips!

Den här kakan är lätt att dekorera med ganache eller smält choklad.
Om du vill kan du även blanda i hackad choklad eller hackade nötter i smeten.

Så här gör du

1. Sätt ugnen på 175 grader och bröa en form med lite smält smör och ströbröd eller klä formen med bakplåtspapper.
2. Mos bananerna och blanda med rumsvarmt smör.
3. Vispa ägg och socker poröst med elvisp och tillsätt mjölken.
4. Blanda vetemjöl, vaniljsocker, bakpulver och kardemumma i en separat skål.
5. Blanda äggsmeten, mjölblandningen och de mosade bananerna med en slickepott.
6. Häll smeten i formen och grädda i 175 graders ugn i 45 – 60 min, beroende på hur formen ser ut. Grädda kakan tills den är gyllenbrun. Prova med en sticka att kakan är färdigt.

Nu är det bara att njuta!