Bananbrød

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 50 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 2 middels store bananer
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Skrell og mos bananen med en stavmikser eller med en gaffel. Ha bananen og smørmelken i eggedosisen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen.

Hell deigen i en brødform (1 liter) som er smurt eller sprayet med formfett og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Sjekk med kakenål. Avkjøl kaken en stund i formen før du løsner den fra formen med en skarp knip. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt eventuelt litt melis over kald kake før servering.

Tips

♥ Bruk bananer som er skikkelig godt modne for god smak på kaken.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre myk og saftig kake i stedet for at den blir tung og kompakt.

♥ Du kan også steke kaken i en brødform som rommer 1,5 liter. Kaken blir da litt lavere og trenger kun ca. 50 minutter i ovnen. Sjekk alltid med kakenål om kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen.

♥ Banankaken holder seg myk i flere dager dersom du pakker den godt inn i plast. Den er også veldig fin å fryse!

♥ Se også **Bananbrød med jordbærglasur** og **Bananbrød med sjokoladeglasur**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod