Banankake med valnøtter



Ingredienser

150 g smør
2,5 dl sukker
2 egg
3 medium bananer (ca 350 g uten skall)
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
100 g valnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene med stavmikser, og rør inn i deigen. Sikt i det tørre og rør til slutt i hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ed 175°C i 60 min. Dekk til kaken med et stykke matpapir etter ca 45 min steketid, for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Kaken kan oppbevares innpakket i plast, enten i kjøleskapet eller i romtemperatur. Kaken er også veldig fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-valnotter