Bananbiter med valnøtter



Ingredienser

75 g smør
2 ss melk
2,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
2 egg
2 bananer (250 g skrelt vekt)
50 g valnøtter
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og avkjøl. Bland med melken. Skill eggene. Ha eggeplommene, sukker, vaniljesukker og smørblandingen i en bolle og visp dette luftig. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og rør i. Hakk valnøttene og ha i. Sikt i hvetemel og bakepulver. Vend i stivpiskede eggehviter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter. Sikt melis over før servering.

Tips

Bananbitene er kjempefine å fryse. Gi kakestykkene et lite melisdryss rett før servering - da ser de helt ferske ut!

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

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