Bananbrød med appelsin, nøtter og sjokolade



Ingredienser

100 g smør
1,5 dl sukker
2 egg
3 bananer
1/2 appelsin
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl hakkede hasselnøtter
75 g kokesjokolade

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser). Riv skallet fra den halve appelsinen og press ut saften. Bland appelsinskallet og 2 ss av appelsinsaften med bananene. Ha dette i smørkremen vekselsvis med det tørre. Bland til slutt i fint hakkede hasselnøtter og kokesjokolade.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Glatt til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 50 min.

Avkjøl kaken en stund i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv kaken ut av formen. Sikt over melis når kaken er helt kald.

Tips

Banankaken holder seg saftig i flere dager hvis den er innpakket i plast. Kaken kan også fryses. Sikt litt ekstra melis over kaken rett før servering, så ser kaken innbydende og fersk ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-appelsin-notter-og-sjokolade