Bananbiter med appelsin



Ingredienser

50 g smør
100 g sukker
100 g brunt sukker
2 dl gresk yoghurt
3 egg
2 bananer
2 ss presset appelsinsaft
1 ss revet appelsinskall
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
5 dl hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med hvitt og brunt sukker. Rør i gresk yoghurt. Tilsett lett sammenpiskede egg og moset banan. Rør deretter inn presset appelsinsaft og revet skall av appelsin. Sikt sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel og bland i til slutt.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Skjær kaken opp i ruter og dryss over litt melis før servering.

Tips

Matyoghurt er yoghurt som er litt ekstra tykk i konsistensen, men du kan også bruke vanlig yoghurt naturell til denne kaken.

Kaken kan fryses.

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

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