Banankake med kanel

Ingredienser



2 bananer, godt modne
1,5 dl sukker
1 egg
100 g smør
4 ss melk
1 ts kanel
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
2,5 dl hvetemel

Pynt:
2 dl kremfløte
kaneldryss

Fremgangsmåte

Mos bananene sammen med sukker og egget (dette gjøres enkelt med en stavmikser, men du kan også bruke en food processor eller bare en gaffel). Smelt smøret og bland med melken. Ha dette i bananmosen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn, så du får en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat. Sikt over melis. Pynt kaken med pisket krem og et dryss kanel.

Tips

♥ Bruk godt modne bananer - det gir best smak på kaken.

♥ Bruk helst kanel av litt ekstra god kvalitet.

♥ Banankaken er fin å fryse uten krem.

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

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