Det søte liv...

Banankake med mye godt

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 170 g sukker
♥ 1 moden banan
♥ 1 dl matolje (se tips)
♥ 125 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 50 g valnøtter
♥ 50 g rosiner
♥ 50 g kokesjokolade

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananen (bruk gjerne stavmikser) og rør inn i eggedosisen sammen med oljen (se tips).

Hakk valnøttene og kokesjokoladen. Ha valnøttene og sjokoladen i en bolle sammen med rosinene. Bland dette med 1 ss av hvetemelet (dette forhindrer at alt synker til bunnen i kaken under stekingen). Sikt sammen resten av hvetemelet og bakepulver. Vend dette i deigen og rør til den er klumpfri. Ha til slutt i nøttene, rosinene og sjokoladen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Pass på at du bruker en matolje som er nøytral i smaken, slik som for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

♥ Banankaken egner seg godt til frysing.

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

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