Grov bananakake

Ingredienser



1 stort egg
175 g brunt sukker
1 ts vaniljesukker
2 bananer
50 g smør
0,75 dl lettrømme
0,5 ts natron
1 ts bakepulver
125 g fin sammalt hvete

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og vaniljesukker luftig. Mos bananene (gjøres kjapt med stavmikser eller food processor) og bland i. Ha i smeltet smør og lettrømme. Bland mel med natron og bakepulver og vend i til slutt.

Ha deigen i en godt smurt og strødd form som rommer 1,5 liter. Stek kaken ved 175°C i 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken noen minutter i formen før den forsiktig hvelves ut og settes på et passende fat.

Tips

Brunt sukker kan byttes ut med vanlig, hvitt sukker.

Vil du ha en litt mindre grov kake, kan du bytte ut halvparten av melet med vanlig hvetemel.

Kaken egner seg godt til frysing.

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

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