Bananbrød med Nutella og hasselnøtter



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 0,5 dl matolje
♥ 0,5 ts salt
♥ 2 modne bananer
♥ 1 dl surmelk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 dl sukker
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 0,5 ss kanel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 4,5 dl hvetemel
- -
♥ 2 dl Nutella
♥ 1,5 dl hasselnøtter
♥ 3 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, olje og salt med en stålvisp. Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette) og bland bananmosen med eggeblandingen. Ha så i surmelk, vaniljeekstrakt, hvitt og brunt sukker og kanel. Rør godt. Bland bakepulver og natron med noe av melet og rør i dette også. Vend til slutt i resten av hvetemelet og bland forsiktig til du får en jevn deg.

Finn frem en brødform som rommer 1 liter. Spray den med formfett og dekk bunnen med bakepapir.

Varm Nutella så konsistensen blir mer flytende.

Hakk hasselnøttene grovt.

Ha halvparten av deigen i formen. Jevn til overflaten. Ringle over Nutella.

Ha over resten av deigen og ringle over resten av Nutellaen. Bruk en kniv og marmorer deigen lett.

Dryss over hasselnøttene og til slutt rikelig med brunt sukker over nøttene.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 1 time. Kaken skal være gyllen på overflaten og gjennomstekt.

Avkjøl kaken en stund i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

♥ Godt modne bananer gir ekstra god smak på denne kaken.

♥ Nutella er nydelig sjokoladepålegg med hasselnøttsmak. Du kan også bruke Nugatti eller annen type sjokoladepålegg. Husk å varme opp sjokoladepålegget så det blir flytende i konsistensen (gjøres raskt i mikroen).

♥ Denne banankaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-nutella-og-hasselnotter