Bananbiter med sjokolade og valnøtter

Ingredienser



♥ 400 g smør
♥ 8 dl sukker
♥ 8 egg
♥ 8 modne bananer
♥ 2 ts natron
♥ 6 ts bakepulver
♥ 12 dl hvetemel
♥ 4 dl rømme
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 200 g valnøtter

Pynt:
♥ 1 dl store havregryn
♥ 3 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem (bruk en stor bakebolle så du får plass til hele deigen). Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Mos bananene (dette går raskt med stavmikser) og bland i. Sikt mel, bakepulver og natron og rør inn i deigen sammen med rømmen.

Vend til slutt i hakket sjokolade og valnøtter.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss havregryn og deretter brunt sukker over toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen før du deler den opp i firkanter.

Tips

♥ Bruk helst godt modne bananer! Det gir definitivt best smak på kaken. 8 bananer tilsvarer ca 700 g bananmos.

♥ Bananankakebitene holder seg myke om du pakker dem godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbiter-med-sjokolade-og-valnotter