Krydret bananbrød



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 150 g sukker
♥ 3 bananer (se tips)
♥ 50 g smør
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ts ingefær
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette) og bland bananmosen i eggedosisen. Smelt smøret og bland i dette også.

Sikt hvetemelet sammen med krydder, bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet (se tips).

Hell deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken i et par minutter før du tar den ut av formen.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Bruk skikkelig godt modne bananer for å få god banansmak på kaken.

♥ Det er om å gjøre å røre lite i deigen etter at melet er tilsatt for å sikre at kaken blir myk og luftig.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-bananbrod