Det søte liv...

Sukkerfri banankake med pekannøtter



Ingredienser

♥ 3 modne bananer
♥ 2 ss eplejuice
♥ 125 g smør
♥ 2 egg
♥ 2 ss flytende honning
♥ 250 g hvetmel
♥ 0,5 ts kanel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 50 g pekannøtter (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Mos bananene med en stavmikser til en glatt mos. Bland i eplejuice. Smelt smøret og bland i dette også. Visp sammen eggene og tilsett dette også sammen med flytende honning.

Sikt hvetemelet med kanel og bakepulver. Vend dette forsiktig inn i deigen med en slikkepott. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet.

Hakk pekannøtter grovt og vend inn til slutt.

Ha deigen i en liten brødform (som rommer 1 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Hvelv kaken ut av formen. Sikt melis over kaken (hvis du ikke er så nøye på at kaken er heeeelt sukkerfri..).

Tips

♥ Det er veldig viktig for smaken på kaken at du bruker skikkelig godt modne og søte bananer.

♥ Pekannøtter kan såklart sløyfes hvis du vil ha nøttefri kake. Pekannøtter kan fint byttes ut med valnøtter.

♥ Du kan drysse sukrinmelis på toppen av kaken hvis du vil unngå vanlig melis.

♥ Denne bananka ken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sukkerfri-banankake-med-pekannotter