Bananbrød med sjokolade og valnøtter



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 1 dl nøytral olje
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 4 bananer (middels store)
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 400 g hvetemel
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 100 g valnøtter (kan sløyfes)

Pynt:
♥ 1 banan (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker, olje og vaniljeekstrakt sammen. Mos bananene og bland bananmosen inn i røren. Rør inn bakepulver, salt og vend så inn hvetemelet med en slikkepott (rør så lite som mulig etter at hvetemelet er tilsatt). Vend inn hakket kokesjokolade og valnøtter til slutt.

Fordel deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter) som er dekket med bakepapir i bunnen. Del den siste bananen på langs og legg hver halvdel oppå kaken med snittsiden vendende opp.

Stek bananbrødet midt i ovnen ved 180 °C i ca. 50 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La bananbrødet avkjøles litt før det løsnes fra formen og skjæres i skiver.

Tips

♥ Må bare si det igjen: Det er viktig for god smak på kaken at du bruker skikkelig godt modne bananer!

♥ Dersom du ønsker en nøttefri kake, er det bare å sløyfe valnøttene.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast og er også super å fryse!

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

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