



Bananbrød

Ingredienser

- 2 egg
- 2 dl sukker
- 2 middels store bananer
- 50 g smør
- 1 dl melk
- 2,5 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker

Pynt:

melisdryss



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Skrell og mos bananen med en stavmikser eller med en gaffel. Ha bananen og smørmelken i eggedosisen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen.

Hell deigen i en brødforn (1 liter) som er smurt eller sprayet med formfett og som har bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Sjekk med kakenål. Avkjøl kaken en stund i formen før du løsner den fra formen med en skarp knip. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt eventuelt litt melis over kald kake før servering.

Tips

Bruk bananer som er godt modne. Husk at most banan fort blir brun i farge. Bruk derfor så kort tid du kan fra du har skrelt og most bananen til du setter kaken i ovnen. Kaken blir god selv om bananen blir brun, men det ser bare ikke like delikat ut.

Du kan også steke kaken i en brødforn som rommer 1,5 liter. Kaken blir da litt lavere og trenger kun ca 50 min i ovnen. Sjekk med kakenål!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod>