



Banankake med mye godt

Ingredienser

- ♥ 3 egg
- ♥ 170 g sukker
- ♥ 1 moden banan
- ♥ 1 dl matolje (se tips)
- ♥ 125 g hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 50 g valnøtter
- ♥ 50 g rosiner
- ♥ 50 g kokesjokolade

Pynt:

- ♥ melisdryss



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananen (bruk gjerne stavmikser) og rør inn i eggedosisen sammen med oljen (se tips).

Hakk valnøttene og kokesjokoladen. Ha valnøttene og sjokoladen i en bolle sammen med rosinene. Bland dette med 1 ss av hvetemelet (dette forhindrer at alt synker til bunnen i kaken under steking). Sikt sammen resten av hvetemelet og bakepulver. Vend dette i deigen og rør til den er klumpfri. Ha til slutt i nøttene, rosinene og sjokoladen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen). Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Pass på at du bruker en matolje som er nøytral i smaken, slik som for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

♥ Banankaken egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-mye-godt>