



## Sticky Chocolate Banana Squares (Amerikanske sjokolade- og bananbiter)

### Ingredienser

400 g sukker  
250 g hvetemel  
75 g kakao  
1,5 ts bakepulver  
1,5 ts natron  
0,5 ts salt  
1,5 ts vaniljeekstrakt  
2 store egg  
2 mellomstore, modne bananer  
2 dl vann  
1,5 dl melk  
1 dl olje (nøytral smak)

### Glasur:

2 dl kremfløte  
1 ss smør  
250 g kokesjokolade

### Fremgangsmåte

Bland sammen alle tørre ingredienser i en bakebolle. I en annen bolle piskes egg sammen med moste bananer, vaniljeessens, vann, olje og melk. Bland det våte med det tørre.



Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen til den er kald før den løftes ut av formen.

Til glasuren has fløte og smør i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte. Avkjøl i kjøleskapet i et par timer til blandingen er helt kald. Pisk glasuren deretter opp med en håndmikser til den er tykk og kremete og bre så over kaken.

Del kaken opp i firkanter og løft kakestykkene fra bakepapiret med en stekespade.

### Tips

Vær nøye på at du bruker matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Kakestykkene kan frys.

Oppskriften er hentet fra en herlig, amerikansk nettside som heter [www.joyofbaking.com](http://www.joyofbaking.com).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sticky-chocolate-banana-squares-amerikanske-sjokolade-og-bananbiter>