



## Luxury Banana Bread

### Ingredienser

2 store egg  
250 g sukker  
4 modne bananer  
150 g smør  
2 ts bakepulver  
250 g hvetemel  
100 g valnøtter  
100 g chocolate chips (eller hakket  
kokesjokolade)

Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Mos bananene. Pisk egg og sukker til eggedosis og vend i bananmosen. Pisk inn romtemperert, mykt smør. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig. Vend i valnøtter og hakket sjokolade til slutt.

Ha deigen i en smurt brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten og stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca 1 time og 10 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken en stund i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sikt over melis og server i tykke skiver.

### Tips



Banankaken er kjempefin å fryse.

Oppskriften er hentet fra BBC GoodFood Februar 2012. Jeg elsker banankake, så du finner mange, mange flere varianter her på detsoteliv.no:-)

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/luxury-banana-bread>