

BANANKAGE



Total tid: 1 timme 10 minutter

Bagetid: 40 minutter

175 grader

Ca. 1,5 L bageform

Niveau: Let

1 æg	1 tsk bagepulver
1,5 dl sukker	2 1/4 dl hvedemel
0,5 dl smeltet smør	1 tsk vaniljesukker
4 spsk fløde (eller mælk)	0,5 tsk bikarbonat (natron)

2 (overmodne) bananer
Rasp og smør til bageformen

1. Pisk æg og sukker sammen.
2. Hæld det smeltede smør i, rør ganske let og vent et minut eller to.
3. Hæld fløden i og bland sammen.
4. Bland de tørre ingredienser (hvedemel, natron, bagepulver og vaniljesukker) sammen for sig og hæld herefter blandingen ned i dejen lidt efter lidt og pisk det sammen.
5. Mos bananerne med en gaffel og bland sammen med dejen.
6. Smør bageformen og fordel raspen.
7. Hæld dejen i bageformen og ind i ovnen på 175 grader i ca. 40 min. eller indtil dejen slipper kanterne og ikke hæfter på prøvepinden mere.
8. Vend kagen ud af formen på en rist og lad den lige køle lidt af, så bliver den nemmere at skære.
9. Kan serveres som den er eller fx. med glasur på.

Vel bekomme!
