



## Bananbiter med appelsin

### Ingredienser

50 g smør  
100 g sukker  
100 g brunt sukker  
2 dl gresk yoghurt  
3 egg  
2 bananer  
2 ss presset appelsinsaft  
1 ss revet appelsinskall  
2 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
5 dl hvetemel

Pynt:

melisdryss



detsotliv.no

### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland med hvitt og brunt sukker. Rør i gresk yoghurt. Tilsett lett sammenpiskede egg og moset banan. Rør deretter inn presset appelsinsaft og revet skall av appelsin. Sikt sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel og bland i til slutt.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Skjær kaken opp i ruter og dryss over litt melis før servering.

## Tips

Matyoghurt er yoghurt som er litt ekstra tykk i konsistensen, men du kan også bruke vanlig yoghurt naturell til denne kaken.

Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananbiter-med-appelsin>