



---

## Banankake med kanel

### Ingredienser

2 bananer  
1,5 dl sukker  
1 egg  
100 g smør  
4 ss melk  
1 ts kanel  
1 ts bakepulver  
0,5 ts natron  
2,5 dl hvetemel

### Pynt:

1,5 dl kremfløte  
kaneldryss

### Fremgangsmåte

Mos bananene sammen med sukker og egget (dette gjøres enkelt med en stavmikser, men du kan også bruke en food processor eller bare en gaffel). Smelt smøret og bland med melken. Ha dette i bananmosen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat. Sikt over melis eller pynt kaken med pisket krem og et lite kaneldryss, slik som på bildet.



## Tips

Bruk godt modne bananer - det gir best smak på kaken.

Banankaken er fin å fryse uten krem.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/banankake-med-kanel>