



Banankake med mye godt

Ingredienser

3 egg
170 g sukker
1 moden banan
1 dl matolje
125 g hvetemel
1 ts bakepulver
50 g valnøtter
50 g rosiner
50 g kokesjokolade

Pynt:

melisdryss



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananen (bruk gjerne stavmikser) og rør inn i eggedosisen sammen med oljen (se tips). Hakk valnøttene og kokesjokoladen. Ha valnøttene og sjokoladen i en bolle sammen med rosinene. Bland dette med 1 ss av hvetemelet (dette forhindrer at alt synker til bunnen i kaken under steking). Sikt sammen resten av hvetemelet og bakepulver. Vend dette i deigen og rør til den er klumpfri. Ha til slutt i nøttene, rosinene og sjokoladen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

Pass på at du bruker en matolje som er nøytral i smaken, slik som for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Banankaken egner seg godt til frysing.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-mye-godt>