Bananbiter



Ingredienser

250 g smør
220 g sukker
4 egg
3-4 middels store bananer (ca 470 g uten skall)
350 g hvetemel
1 ts bakepulver

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene med stavmikser og bland inn i deigen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn til slutt.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Hvelv kaken forsiktig ut av formen mens den er varm og sikt straks over melis. La kaken bli avkjølt og del den så opp i passe store biter.

Tips

Du kan dele opp kaken i snipper, trekanter eller firkanter, men ikke lag kakebitene for store.

Bruk godt modne bananer (men ikke brune) for å få skikkelig søt og god banansmak på kaken.

Du trenger ikke å være supernøye på vekten på bananene, -kaken blir like god selv om du bruker litt mer eller litt mindre banan.

Kaken er holdbar innpakket i plast og er også kjempefin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bananbiter