Luxury Banana Bread



Ingredienser

2 store egg
250 g sukker
4 modne bananer
150 g smør
2 ts bakepulver
250 g hvetemel
100 g valnøtter
100 g chocolate chips (eller hakket kokesjokolade)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Mos bananene. Pisk egg og sukker til eggedosis og vend i bananmosen. Pisk inn romtemperert, mykt smør. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig. Vend i valnøtter og hakket sjokolade til slutt.

Ha deigen i en smurt brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten og stek kaken nederst i ovnen ved 190°C i ca 1 time og 10 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken en stund i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sikt over melis og server i tykke skiver.

Tips

Banankaken er kjempefin å fryse.

Oppskriften er hentet fra BBC GoodFood Februar 2012. Jeg elsker banankake, så du finner mange, mange flere varianter her på detsoteliv.no:-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/luxury-banana-bread