Sjokolade- og bananbrød

Ingredienser



- ♥ 3 godt modne bananer
- ♥ 125 g smør
- ♥ 2 ss kakao
- ♥ 150 g brunt sukker
- ♥ 1 stort egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 150 g hvetemel
- ♥ 150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Mos bananene (se tips).

Smelt smøret og bland i kakaopulveret så det løser seg godt opp. Rør sjokoladesmøret inn i bananmosen. Bland deretter i brunt sukker, sammenvispet egg, vaniljeekstrakt og natron - og deretter hvetemelet (se tips).

Hakk kokesjokoladen grovt og vend sjokoladebitene inn i deigen til slutt.

Smør en avlang form som rommer 1,5 liter og legg bakepapir i bunnen. Fordel deigen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50-60 minutter, eller til du ser med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten. La kaken avkjøles litt i formen før den løftes ut og deles i skiver.

Tips

♥ Jeg bruker stavmikseren når jeg moser opp bananene, men har du ikke det, kan du også mose bananene til mos med en gaffel. Det er viktig at du bruker godt modne bananer for å få god og søt banansmak på kaken.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at du har tilsett hvetemelet, bare nok til at deigen blir blandet. Det gjør at kaken blir luftig og veldig myk i konsistensen.

♥ Hvis du vil kan du glasere kaken med sjokoladeglasur (dette lager du lett ved å smelte 100 g kokesjokolade i 0,5 dl kokende varm kremfløte).

♥ Kaken er mektig og smaker nydelig servert sammen med pisket krem eller vaniljeis. En kopp varm kaffe er deilig til, og det er et glass med iskald melk også! 🙂

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolade-og-bananbrod