Bananbiter med sjokolade og kokos



Ingredienser

Bananakake med sjokoladebiter:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 3 egg
♥ 3 modne bananer (se tips)
♥ 250 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 3 ss kokos
♥ 100 g chocolate chips (se tips)

Sjokoladeglasur:
♥ 50 g smør
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 1 ss melis

Kokosdryss:
♥ kokos

Fremgangsmåte

Banankake med sjokoladebiter:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Mos bananene (bruk gjerne stavmikser, men gaffel går også greit). Vend bananmosen inn i smørkremen.

Sikt mel sammen med bakepulver. Bland dette i tillegg til kokos og sjokoladebitene i smørkremen og rør deigen jevn.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter. La kaken avkjøles i langpannen før den flyttes over på et brett.

Sjokoladeglasur og pynt:
Til glasuren smeltes først smøret i en liten kjele.

Tilsett kokesjokolade oppdelt i biter og melis og la dette smelte i det varme smøret. Rør glasuren jevn.

Smør sjokoladeglasuren over kaken i et jevnt lag.

Dryss over kokos som pynt.

Del kaken i biter - og nyt! □□

Tips

♥ Jeg bruker middels store bananer. Bruk skikkelig godt modne bananer for å få god smak på kaken.

♥ I stedet for chocolate chips (sjokoladeknapper) går det like fint å bruke hakket kokesjokolade.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananbiter-med-sjokolade-og-kokos