Bananbrød med Japp

Ingredienser



♥ 4 bananer (middels store, se tips)
♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 1 dl nøytral olje
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 400 g hvetemel
♥ 2 doble Japp (se tips)

Pynt:
♥ 1 banan (kan sløyfes)
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Mos bananene (jeg bruker stavmikser til dette). Tilsett egg, sukker, olje og vaniljeekstrakt og pisk det hele raskt sammen.

Rør inn bakepulver, salt og vend så inn hvetemelet med en slikkepott (rør så lite som mulig etter at hvetemelet er tilsatt).

Skjær Japp i små terninger. Vend bitene inn i deigen.

Fordel deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter) som er dekket med bakepapir i bunnen.

Del den siste bananen på langs og legg hver halvdel oppå kaken med snittsiden vendende opp.

Stek bananbrødet midt i ovnen ved 180 °C i ca. 50 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

La bananbrødet avkjøles litt før det løsnes fra formen.

Sikt melis over kaken før du skjærer kaken i tykke skiver.

Tips

♥ Det er viktig for god smak på kaken at du bruker skikkelig godt modne bananer!

♥ Jeg brukte her 2 stk doble Japp (à 60 gram). Det går fint å bruke en Japp til dersom du vil ha ekstra mye sjokoladebiter i kaken.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast og er også super å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananbrod-med-japp