Chunky Monkey Banana Bread



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2 dl brunt sukker (se tips)
♥ 125 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 bananer (middels store)
♥ 0,5 dl kefir
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 250 g chocolate chips (eller kokesjokolade, se tips)
♥ 150 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg, brunt sukker, mykt, romtemperert smør og vaniljeekstrakt til en luftig smørkrem.

Mos bananene med en gaffel til en klumpete mos.

Bland bananmosen og kefir inn i smørkremen (det er normalt at smørkremen skiller seg litt når du gjør dette, se tips).

Sikt bakepulver og natron sammen med hvetemelet. Rør dette deretter inn i deigen (rør så lite som mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt).

Vend inn 200 g chocolate chips (eller grovt hakket kokesjokolade) og 100 g grovt hakkede valnøtter (spar pene valnøtter til pynt).

Fordel deigen i en smurt brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Ha resten av valnøttene og sjokoladebitene oppå deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca. 50–60 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen).

La bananakaken avkjøles litt før det løsnes fra formen og skjæres i skiver.

Tips

♥ For å få god smak på bananakaken, er det ekstremt viktig at du bruker skikkelig godt modne bananer! Jeg har her most bananene grovt med gaffel slik at det blir noen biter i bananmosen.

♥ Jeg har brukt lysebrunt demerarasukker i denne kaken.

♥ Det er helt normalt at smørkremen skiller seg litt når du blander inn bananmosen og surmelk. Dette bedrer seg straks du blander inn hvetemelet.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt, bare nok til at deigen blir blandet. Dette sikrer at kaken blir myk og saftig og ikke tung og kompakt.

♥ Jeg har her brukt amerikanske chocolate chips. Får du ikke tak i dette, går det helt fint å bruke vanlig kokesjokolade som du hakker opp i store biter.

♥ 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/chunky-monkey-banana-bread