



Banankaka

"Smarrig, saftig, bananig!! Barnens favorit. Håller länge förvarad i kylskåp och blir bara godare för varje dag! "

Instruktioner:

1. Smält smöret & låt svalna. Vispa ägg & socker poröst. Blanda mjöl, bakpluver, vaniljsocker & kanel, rör ner i smeten.
2. Tillsätt matfett & mosade bananer, häll i mjölken. Smörj en rund form & bröa den med havregryn. Häll i smeten & grädda 40 - 50 min 175 grader.



Av:	Kryddburken
Typ:	Kakor
Kök:	Skandinavien
Tillagning:	Bakat
Portioner/antal:	12
Tid:	0 minuter

INGREDIENSER:

2 st stora övermogna bananer
50 gram smör
2 st ägg
2 dl socker
3 dl vetemjöl
0.5 dl mjölk
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
1 tsk kanel



Säg vad du tycker om receptet.
Surfa in på <https://www.kokaihop.se/recept/banankaka>