

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

BANANA BREAD



Find flere opskrifter på www.nyma.dk/opskrifter

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

BANANA BREAD

Antal: 1 brød (kage)

INGREDIENSER

2 æg
175 g rørsukker
1 tsk. vanilje
1 tsk. kanel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
0,5 tsk. salt
2 spsk. majsstivelse
115 g hasselnøddemel
200 g dadler
3 bananer
60 g mørk chokolade
160 g hvedemel
90 g smør

TIPS: Serveres med en god kop NYMA kaffe

FREM GANGSMÅDE

Smelt smørret
(gem lidt til at pensle formen,
fx en grøbrødform).

Dadler og bananer blendes fint.

Pisk æg og sukker let sammen.

De tørre ingredienser røres i.

Vend til sidst bananer, dadler og
det smeltede smør i.

Kagedejen fyldes i en smurt
form, og bages ved 180 grader i
50-55 minutter.