

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

Fremgangsmåde

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

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 dejen.

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