



Banankladdkaka

Receptet gäller ca 14 bitar (beroende på hur stora man tar)

Ingredienser:

- > 100 g smör (smält, fungerar med flytande margarin)
- > 2 dl strösocker
- > 2 ägg
- > 1 1/2 dl vetemjöl
- > 2 msk kakao
- > 1 krm salt
- > 1 tsk vaniljsocker
- > 1 banan
- > Ev. Florsocker

Steg 1:

Sätt ugnen på 175 grader (160 grader varmluft). Smält därefter smöret i mikron eller i en kastrull. Vispa därefter socker

Steg 2:

Blanda ner mjöl, kakao, salt i samma bunke. Mosa sedan bananen och häll ner den i bunken. Blanda sedan noga med en

och ägg poröst och vitt i en bunke och rör ner det smälta smöret.

- > 100 g smör (smält, fungerar med flytande margarin)
- > 2 dl strösocker
- > 2 ägg

slev eller en sked. Häll ner smeten i en smord och bröad springform (ca 24 cm i diameter).

- > 1 1/2 dl vetemjöl
- > 2 msk kakao
- > 1 krm salt
- > 1 tsk vaniljsocker
- > 1 banan

Steg 3:

Grädda kakan i mitten av ugnen på 175 grader (160 grader varmluft) i ca 14-15 minuter beroende på hur kladdig du vill att din kaka ska vara. Pudra tillsist över florsocker och passar perfekt att servera med glass, jordgubbar och hallon.

- > Varm ugn på 175 grader (160 grader varmluft)
- > Ev. Florsocker
- > Eventuell servering med glass, jordgubbar och hallon



Nygräddad banankladdkaka



a!

Det här är ett fantastiskt bra recept på en otroligt god kladdkaka med banan i blandat i smeten. Banankladdkakan har en underbar sötma. Den har en jättegod smak av banan som perfekt bryter av kladdkakans smak. Vill du ha en mer kladdig kaka så kan du använda ca 1 dl vetemjöl medans om du vill ha en mer fast konsistens så kan du använda mellan 1/2 till 1 dl mer vetemjöl.

[@vilhelmbakar på instagram](#)

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa en hemsida gratis