

VILHELM BAKAR

Banankaka

Receptet gäller ca 16-20 skivor (beroende på hur stora).

Ingredienser:

- > 75 gram smör (smält, fungerar med flytande margarin)
- > 1/2 dl mjölk
- > 2 dl strösocker
- > 3 ägg
- > 3 3/4 dl vetemjöl
- > 1 tsk bakpulver
- > 1/2 tsk bikarbonat (alternativt 1 tsk bakpulver)
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 2 krm salt
- > 1-2 bananer

Steg 1:

Sätt ugnen på 175 grader (160 grader varmluft). Smörj och bröa en avlång

Steg 2:

Blanda sedan vetemjöl, bakpulver, bikarbonat, vaniljsocker och salt i en

brödform (alt en sockerkaksform). Smält sedan smöret i en kastrull på medelvärme och blanda ner mjölken. Låt svalna något. Vispa socker och ägg riktigt vitt och pösigt.

- > 75 gram smör (smält, fungerar med flytande margarin)
- > 1/2 dl mjölk
- > 2 dl strösocker
- > 3 ägg

separat bunke. Sikta ner mjölblandningen i äggvispet och vänd ner det. Tillsätt tillsist ner smörmjölkblandningen och de mosade bananerna och vänd även ner de till en jämn smet.

- > 3 3/4 dl vetemjöl
- > 1 tsk bakpulver
- > 1/2 tsk bikarbonat (alternativt 1 tsk bakpulver)
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 2 krm salt
- > 1-2 bananer

Steg 3:

Häll ner smeten i en smord och bröad avlång brödform (alt en sockerkaksform). Grädda kakan i nedre delen av ugnen i ca 40-45 minuter eller tills den är genomgräddad. Låt den svalna i några minuter innan du stälper ut den ur formen.

- > Varm ugn på 175 grader (160 gardar varmluft)
- > Avlång brödform (alt en sockerkaksform)



Fantastiskt god banankaka!

Den här banankakan passar perfekt till firanden, helgfikat eller varför inte att bjuda på när gästerna kommer på besök! Om du inte skulle ha en avlång brödform som jag använde till det här receptet så kan du använda en vanlig sockerkaksform eller en springform (mellan 25-27 diameter). Kakan går även otroligt snabbt att göra och blir galet god när den är färdig!

[@vilhelmbakar på instagram](#)

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa din hemsida gratis!