

Linäs banankaka med valnötter och choklad

12 port.

Ingredienser:

3 dl strösocker
150 g smör mjukt
2 st banan mogna
2 st ägg
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
0,5 tsk ingefära riven
färsk eller malen torkad
50 g mörk choklad
hackad
50 g valnötter
grovhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rektangulär brödform.

Vispa strösocker och smör luftigt. Mixa bananerna och blanda ner i smeten, blanda ner äggen ett i sänder.

Blanda de torra ingredienserna och vänd försiktigt ner dem i smeten. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 50 minuter. Dekorera med bananskivor strax innan servering.



Linäs banankaka med valnötter och choklad

12 port.

Ingredienser:

3 dl strösocker
150 g smör mjukt
2 st banan mogna
2 st ägg
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
0,5 tsk ingefära riven
färsk eller malen torkad
50 g mörk choklad
hackad
50 g valnötter
grovhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rektangulär brödform.

Vispa strösocker och smör luftigt. Mixa bananerna och blanda ner i smeten, blanda ner äggen ett i sänder.

Blanda de torra ingredienserna och vänd försiktigt ner dem i smeten. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 50 minuter. Dekorera med bananskivor strax innan servering.



Linäs banankaka med valnötter och choklad

12 port.

Ingredienser:

3 dl strösocker
150 g smör mjukt
2 st banan mogna
2 st ägg
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
0,5 tsk ingefära riven
färsk eller malen torkad
50 g mörk choklad
hackad
50 g valnötter
grovhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rektangulär brödform.

Vispa strösocker och smör luftigt. Mixa bananerna och blanda ner i smeten, blanda ner äggen ett i sänder.

Blanda de torra ingredienserna och vänd försiktigt ner dem i smeten. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 50 minuter. Dekorera med bananskivor strax innan servering.



Linäs banankaka med valnötter och choklad

12 port.

Ingredienser:

3 dl strösocker
150 g smör mjukt
2 st banan mogna
2 st ägg
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
0,5 tsk ingefära riven
färsk eller malen torkad
50 g mörk choklad
hackad
50 g valnötter
grovhackade

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en rektangulär brödform.

Vispa strösocker och smör luftigt. Mixa bananerna och blanda ner i smeten, blanda ner äggen ett i sänder.

Blanda de torra ingredienserna och vänd försiktigt ner dem i smeten. Häll smeten i formen och grädda i mitten av ugnen ca 50 minuter. Dekorera med bananskivor strax innan servering.

