

BANANKAGE

(lille bradepande)

110 g smør
230 g sukker
2 æg
250 g bananer
25 g nødekerner
25 g havregryn
½ dl kærnemælk
¼ tsk salt
1 tsk natron
1 tsk vanillesukker
200 g mel
75 g mørk chokolade, groft hakket

Smøret blødgøres og røres sammen med sukkeret.

Æggene tilsættes 1 ad gangen.

Banancerne moses og kommes i.

Hakkede nødder, chokolade, havregryn og kærnemælk tilsættes.

Mel, natron, vanillesukker og salt blandes og tilsættes.

Det hele røres godt og kommes i en smurt bradepande (ca 42x30 cm) eller i en springform.

Bages ved 200 ° i ca 35 minutter.