

## **BANANKAGE** (stor bradepande)

330 g smør  
690 g sukker  
6 æg  
750 g bananaer  
75 g havregryn  
1 ½ dl kærnemælk  
½ tsk salt  
3 tsk natron  
3 tsk vanillesukker  
600 g mel  
200 mørk chokolade, groft hakket

Smøret blødgøres og røres sammen med sukkeret.  
Æggene tilsættes 1 ad gangen.  
Bananerne moses og kommer i.  
Hakket chokolade, havregryn og kærnemælk tilsættes.  
Mel, natron, vanillesukker og salt blandes og tilsættes.  
Det hel røres godt og kommer i en smurt bradepande.

Bages ved 200 ° i ca 35 minutter.