

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Banankaka

Detta behöver du till en kaka:

125 g smör eller margarin
3 dl strösocker
4 1/2 dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
4 bananer
2 ägg
1 dl gräddfil
smör och skorpmjöl till formen



Så här gör du:

Sätt ugnen på 175 grader.

Rör matfett och socker vitt och pösigt.

Blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver.

Mosa två bananer och skär de två andra i tunna skivor.

Rör ner äggen, ett i sänder, i smörsmeten och tillsätt därefter gräddfil, bananmos och mjölblandning.

Fyll smeten i smord och lätt bröad form. Lägg på eller stick ner bananskivor i smeten så att strålar bildas i kakan och grädda den tills den känns torr med en sticka.

Låt kakan svalna lite, stjälp upp den, vänd den och låt den kallna helt gärna med formen över.