

BANANKAGE

3 æg
170 g sukker (ca. 2 dl)
2 tsk. vaniljesukker
125 g hvedemel (ca. 2 dl)
1 tsk. bagepulver
100 g smeltet, afkølet smør
2 moset banan (ca. 1½ dl)

Pynt:
100 g smeltet overtrækschokolade

Pisk æg, sukker og vaniljesukker til en luftig æggesnaps. Bland mel og bagepulver sammen og vend det forsigtigt i dejen, skiftevis med smørret. Vend de mosede bananer i. Hæld dejen i en smurt franskbrødsform (ca. 1 liter) og bag kagen i ca. 55 min. ved 175°. Vend den ud på en bagerist og lad den afkøle. Fordel overtrækschokoladen på kagen.

Kan fryses uden chokolade.

