



## Slötorps Banankaka

*Slötorps banankaka är enkel och snabb att göra. Den är också perfekt för att ta vara på de där två sista bruna bananerna i fruktskålen. Banankakan är god så den lär inte bli gammal heller.*

Slötorps banankaka är från början en amerikansk favorit men är också bra att göra när bananerna börjar bli väl mogna

---

### Ingredienser

2 Ägg  
2 dl Strösocker  
2 Mogna bananer  
1/2 dl Mjök  
50 g Smör eller Margarin  
3 dl Vetemjöl  
1 tsk Bakpulver  
1/2 tsk Bikarbonat  
1 tsk Vaniljsocker

### Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en kakform på ca 1,5 liter.
2. Smält smöret och häll i mjölken. Vispa ägg och socker pösigt. Skala och mosa bananerna.
3. Rör ner banan, vaniljsocker och mjölet blandat med bakpulver i äggblandningen.
4. Tillsätt mjök och smörblandningen i smeten och häll allt i formen
5. Grädda i nedre delen av ugnen ca 45 till 69 minuter.

Kaffedags!

Smaklig Måltid

/Peter