

Opskrift på Banankage - light:

2½ dl sukker og 2 æg piskes sammen. Herefter piskes/blandes 2 meget modne bananer i - hakkes evt i mindre stykker før piskning.

4 dl mel, 1½ tsk. bagepulver, 1 tsk. natron, 2 tsk. vanilla og 1 dl. mælk og ½ dl rapsolie piskes i.

Tærteformen smøres inden dejen hældes i og raspes og kagen bages på 200 grader i 40-45 min.

Du kan også vælge at lave muffins, så skal de ikke have så lang tid i ovnen - måske ca. 20-25 min. Du kan lige holde øje med dem.

Afkølet kage/muffins pyntes med kakao/chokoladeglasur (flormelis + kakao).

Velbekomme fra Pigen på Stigen