

Bananbrød



Du aner ikke hvor fristet jeg var til å kalle dette innlegget for Bollefrua går bananas med bananbrød (alliterasjonen ligger latent for en tildligere litt.vit'er). Bortsett fra formen smaker dette brødet som en kake, og når jeg tenker meg om så

er det vel en formkake?

Nok til én bananbrødformkake (fra Familiekokeboka):

1,5 dl sukker

2 egg

0,75 dl raps eller solsikkeolje

2 modne bananer, moste

100 gram hakkede valnøtter

3 dl mel

1 ts bakepulver

1/2 ts kanel

1 ts vaniljesukker

1/2 ts salt

Pisk eggedosis og rør inn resten av ingrediensene. Bland godt.



Tipp oppi en smurt brødform, men ha bakepapir (klippet til) i bunnen.



Stekes på 150 grader i ca en time. Avkjøl på rist.

