

Bananbrød med cornflakes, dadler og valnøtter



Det er lørdag, det er desember, det er fire dager til jul. Heldige er de som er ferdige med "alt" og kan nyte de siste adventsdagene. Er du klar? Eller står du fast med de siste julegavene? (Du kan jo gjette om jeg er i mål. Svaret finner du nederst på siden). Et godt tips kan være å gi bort hjemmelagde bananbrød. Jeg fikk tak i noen søte papirformer på Cacas som passer perfekt til formålet. (Rommer ca 0,5 liter). Men denne kaken kan også lages i vanlig brødform og serveres sultne gjester som stikker innom i julen. Eller stikk biter av den i vesken og trøstespis mens du løper fra butikk til butikk.

Julebananbrød:

(et stort eller tre små)

225 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

1 ts kanel

100 g brunt sukker

100 g cornflakes

55 gram dadler, skåret i små biter

40 g hakkede valnøtter

2 egg

0,5 dl solsikkeolje

1 dl melk

2 store, modne bananer

Sett ovnen på 180 grader. Hvis du skal lage et stort brød, kler du en brødform med bakepapir. Sikt sammen mel, bakepulver og kanel i en bolle. Tilsett sukker, cornflakes og halvparten av nøttene. Bland godt. Mos bananene med en gaffel. I en annen bolle pisker du sammen egg, olje og melk. Rør inn bananene. Tilsett så dette i de tørre ingrediensene. Rør sammen til alt så vidt er blandet. Ha røren i 3 små papirformer eller i brødformen. Strø over nøtter. Stek de små brødene midt i ovnen i ca 25 minutter. Stikk inn en tannpirker (av tre). Hvis pinnen kommer ut "ren" er kakene ferdig. Henger det fortsatt igjen deig, steker du de fem minutter til. Du kan også høre om kakene er ferdig ved å banke på dem. Har de en "hul" lyd, er de klare. Avkjøl på rist. Hvis du steker det i brødform, avkjøler du brødet i form på risten i ca 10 minutter først også løfter du det forsiktig ut med papiret og avkjøler videre på rist.



(Svar: Bollefrua er IKKE ferdig til jul).