

Banankage med lakrids

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

4 æg
300 g sukker
4 modne bananer
2 spsk. appelsinsaft
350 g mel
1 spsk. bagepulver
20 g lakridspulver

Pynt: Pålægschokolade

Beskrivelse

Pisk æg og sukker til det er tykt og luftigt. Mos bananerne og rør dem i dejen sammen med appelsinsaft. Sigt mel, bagepulver og lakridspulver i dejen og vend det i dejen med en dejskraber.

Hæld dejen i en bradepande (ca. 30 x 25 cm) beklædt med bagepapir. Bag kagen ved 170 grader varmluft i ca. 40 minutter.

Pynt kagen med pålægschokolade, mens den er varm.