Banan-chokoladekage

Ingredienser
250 g mel
2 tsk. bagepulver
250 g sukker
1 tsk. vanillesukker
2 æg
2 mosede bananer
125 g grofthakket chokolade

Chokoladeglasur:
50 g chokolade
125 g flormelis
2 spsk. vand

Beskrivelse
Bland mel, bagepulver, sukker og vanillesukker i en skål. Tilsæt æg, mosede bananer og hakket chokolade. Tilsæt evt. lidt mælk indtil dejen har en passende konsistens. Fyld den i en bradepande ca. 20 x 30 cm foret med bagepapir.
Bages ca. 35-45 min. ved 175 grader.

Når kagen er afkølet, pyntes den med chokoladeglasur: Smelt chokoladen over vandbad. Rør en glasur af flormelis og vand og rør chokoladen i.