



Mæsk fra ølbrygning

## Ingredienser

75 g blødt smør

150 g sukker

2 overmodne mosedede bananer

2 æg

125 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

½ tsk. salt

2 dl maltbyg fra ølbrygning

1 dl hakkede valnødder

## Beskrivelse

Tænd ovnen på 180°C.

Pisk smør og sukker sammen. Tilsæt æg og de mosedede bananer. Sigt hvedemel, bagepulver og salt sammen i en skål. Rør melet i af to eller tre gange. Vend maltbyg og hakkede nødder i dejen sammen med det sidste mel. Hæld dejen i en smurt form og bag i 35-40 minutter.