

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: Pålægsschokolade

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 pålægsschokolade, mens den er varm.