



Mexicansk

Ingredienser

100 g blødt smør

150 g sukker

1 stort æg

2 moste bananer

2 spsk. creme fraiche

1 spsk. fløde

200 g mel

$\frac{3}{4}$ tsk. bagepulver

$\frac{3}{4}$ tsk. natron

$\frac{1}{2}$ tsk. salt

Fyld og pynt:

130 g chokoladespåner

150 g brun farin

2 tsk. stødt kanel

Beskrivelse

Sæt ovnen på 175 grader og smør en kageform 20 x 20 x 5. Bland chokoladespåner, brun farin og kanel i en skål og stil det til side.

Pisk smør, sukker og æg med en håndpisker, indtil det er luftigt. Rør de moste bananer, creme fraiche og fløde i.

Bland mel, bagepulver, natron og salt og rør det i dejen.

Hæld godt halvdelen af dejen i formen. Drys med halvdelen af kaneldrysset. Fordel resten af dejen henover og slut af med det sidste kaneldrys. Bag kagen i ovnen i 35 – 40 minutter.