



Annas bästa banankaka

Ingredienser 1 kaka

150 g	smör, rumsvarmt
3 dl	strösocker
2 st	ägg
5 dl	vetemjöl
1 tsk	bikarbonat
2 tsk	bakpulver
4 st	bananer, väl mogna, medelstora
0,5 dl	kaffe, kallt

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en rund form, 26 cm i diameter.
2. Vispa smör och socker med elvisp, tillsätt ett ägg i taget och fortsätt vispa tills allt är blandat och lite fluffigt.
3. Blanda mjöl, bikarbonat och bakpulver i en skål.
Mosa bananerna med en gaffel.
Tillsätt mjölblandningen, bananer och kaffe.
Vänd runt med en slev.
4. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 40–45 min.
Låt kakan svalna något innan den serveras.