



Max sockerkaka

Ingredienser 1 kaka

50 g	smör
1 msk	vaniljsocker
2 st	ägg
2 dl	strösocker
1,25 dl	mjök
3 dl	vetemjöl
2 st	små bananer
	mörk choklad, krossad
1,5 tsk	bakpulver
	smör och ströbröd till formen

Tillagning

- 1 Sätt ugnen på 175 grader.
- 2 Smält smöret i en kastrull.
- 3 Vispa ägg och socker i en bunke. Rör ner smör och mjök.
- 4 Blanda mjöl och bakpulver i en annan bunke. Häll blandningen i smeten och rör om.
- 5 Häll smeten i en smord och bröad kakform. Sätt in i ugnen och efter 5 minuter strör du över bananen som skivats i centimetertjocka skivor. Toppa med chokladkrosset. Jag tycker om när det är ganska mycket choklad i. Men det är helt och hållet efter smak.
- 6 Grädda i cirka 35 minuter. Ta ut, vänta 15 minuter och stjälp upp. Låt svalna.