BAKA

Banankaka med valnötter - Banana Nut Bread

Kock: **Roy Fares** Tid: **75 min** Portioner: **8**

Saftig och hållbar kaka som med fördel bakas på lite övermogna bananer. Smaken blir bara djupare och godare då. Ibland brukar jag rosta skivorna och bre nutella eller jordnötssmör på. Mums!

Brödet ger ca 16 skivor.
Smör och farinsocker ger kakan en liten karamellsmak som smakar ljuvligt tillsammans med banan.
Bananbröd är perfekt till helgens lyxfrukost eller brunch. Skär en skiva, rosta den och bred på smör och marmelad! Banankaka är även god som en kaka till fikat.

INGREDIENSER

240 g vetemjöl (4 dl)
5 g bikarbonat (1 tsk)
3 g salt (½ tsk)
550 g bananer (ca 4 st)
60 g valnötter, (1,5 dl), grovt hackade
120 g rumsvarmt smör
110 g farinsocker (1,5 dl)
110 g ägg (2)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 170 grader. Smöra en avlång sockerkaksform, 1.5 liter. Mjöla formens kanter lätt och täck botten med bakplåtspapper så fastnar inte kakan när du sedan stjälper upp den.

2. Sikta ned vetemjöl, bikarbonat och salt i en bunke. Skiva bananerna och lägg dem i en bunke. Mosa dem genom att vispa med elvisp.

3. Vispa smör och farinsocker fluffigt i en annan bunke. Vispa ned 1 ägg i taget. Grovhacka valnötterna. Tillsätt de mosade bananerna och de torra ingredienserna tillsammans med valnötterna. Rör ihop till en slät smet.

4. Fördela smeten jämnt i formen och grädda mitt i ugnen i 40-45 minuter. Prova med sticka att kakan är genomgräddad. Låt kakan svalna i formen i 10 minuter.
Stjälp sedan upp kakan och låt den svalna på galler.