

Mor Lizzi's opskrifter.

Banankage.

Ingredienser:

300 gr. smør, 300 gr. Sukker, 300 gr. Mel, 5 æg, 3 tsk. Kanel, 2 tsk. Bagepulver, 1 tsk. Vanille, 100 gr. Chokolade, 2 meget modne bananer.

Smør og sukker røres let og luftigt, æggene kommer i 1 ad gangen.

Div. krydderier tilsættes melet, sigtes sammen og tilsættes dejen, det hele røres godt sammen.

Banener moses og chokoladen hakkes groft og blandes i.

Dejen passer til firkantet form på ca. 24 x 31 cm. eller en franskbrødsform på ca. 28 cm..

Bages på nederste rille ved 175 gr. Ca. 35-40 min.

