

# Banan & Chokladkaka

Ugn: 180

50-60 minuter

2 Mogna bananer

2 Ägg

85 g Råsocker

115 g smör (rumtempererad)

220 g Vetemjöl

25 g Kakao

1 tsk Bakpulver

1-2 msk Mjök

100 g riven choklad

Servera med vaniljcrème

Gör så här

Mosa bananerna

Tillsätt Ägg, socker och ägg i en skål  
vispa till en jämn smet

Blanda mjöl, kakao och bakpulver

Häll över mjölblandningen i smeten

Blanda i bananerna

Vispa kraftigt till en jämn smet

Konstistensen ska vara trögflytande

Späd den med mjök vid behov

Blanda i Chokladen

Bred ut smeten i formen

Grädda i mitten av ugnen