

Farmor Hannes banankage

Gør forberedelsen til en del af turen og bag en turkage sammen. Farmor Hannes banankage er så nem, at selv de helt små cyklister kan være med i køkkenet. Vælg selv, om I vil bage i kageform eller muffinforme.

Ingredienser

- 2 æg
- 1/2 dl rørsukker
- 3/4 dl smeltet kokosolie (rapsolie kan også bruges)
- 3 modne bananer
- 3 dl lyst mel (hvedemel eller sigtet spelt er fint)
- 3 dl havregryn
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljepulver
- 1 tsk kanel
- Måske en håndfuld hakkede nødder, rosiner eller hakket mørk chokolade - mums

Sådan gør du

- Pisk æg og sukker grundigt sammen med en håndmixer i en stor skål
- Mos bananerne med en gaffel direkte ned i skålen
- Tilsæt resten og rør det godt sammen
- Bag kagen i ovnen ved 175 grader, til den er fint lysebrun – det er omkring 45 minutter afhængig af størrelsen på kageformen

Velbekomme