

Banan- BRÖD

1 bröd 60 minuter

Ingredienser

100g smör
2dl socker
4 +1 mogna bananer
2 ägg
2 dl vetemjöl
1,5 dl mandelmjöl
1tsk bakpulver
1 nypa salt
1 nypa vaniljpulver

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader och smöra en brödform.

Vispa smör och socker poröst med en elvisp. Tillsätt äggen. Mosa fyra bananer och vispa ner dem i smeten.

Blanda alla torra ingredienser och rör ner dem i smeten.

Häll smeten i brödformen. Dela bananen på längden och lägg högst upp. Baka i cirka 45 minuter. Testa då och då med en sticka för att se om bananbrödet är klart. Låt svalna, servera sedan med färskost, jordnötssmör eller nutella.

