


Bananbröd med ingefära

Recept på saftigt bröd med smak av söt banan och het ingefära. Två ljuvliga smaker som passar utmärkt ihop!

1 Bröd  Lite träning krävs  up to 80 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

100 g smör rumstempererat
2,5 dl strösocker
4 dl vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 tsk salt
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 st ägg
5 st bananer mogna
1 Förp. Dr. Oetker Kanderad ingefära

- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Smöra och mjöla en avlång brödform med lite vetemjöl. Blanda smör och strösocker i en skål. Blanda mjöl, bakpulver, salt och vaniljsocker i en annan skål, och rör ner det i smörblandningen.
- 2 Mosa de mogna bananerna i en separat skål och blanda i äggen. Tillsätt bananerna till smörsmeten och rör ihop. Vänd i $\frac{3}{4}$ av ingefäran sist och fördela den jämnt. Häll över smeten i brödformen och toppa med den sista ingefäran. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 60 min.
- 3 Låt den sedan svalna i formen med en handduk över. Om bananbrödet inte ska serveras direkt kan det med fördel förvaras inplastad i kylskåp till dagen efter.