

Veganskt bananbröd med choklad

Den här veganska banankakan är perfekt att baka när du har övermogna bananer.

8 bitar



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Till kakan:

- 3 st bananer (ripened, peeled and mashed)
- 2 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
- 250 g vetemjöl
- 175 g farinsocker
- 125 g mörk choklad vegansk, hackad
- 1 dl matolja
- 1 msk lönnsirap
- 2 tsk Dr. Oetker Bakpulver

- 1 Sätt ugnen på 180°C traditionell värme (160°C varmluft) Smöra en avlång brödform med vegetabiliskt matfett eller olja. Blanda samman bananer och socker i en bunke tills det bildats en kräm.
- 2 Tillsätt olja, vaniljarom och lönnsirap och blanda noga.
- 3 Sikta i mjöl och bakpulver och vänd ned i smeten tills allt är blandat. Blanda slutligen ner 75 gram av chokladbitarna i smeten.
- 4 Håll smeten i formen och grädda in ca 45-50 minuter. Testa om kakan är färdig genom att sticka den i mitten med en kaksticka. Kakstickan ska vara torr när du drar upp den. Ställ den färdigräddade kakan på ett bakgaller och låt svalna.
- 5 När kakan har svalnat smält resten av chokladhacket i micro och ringla över kakan. Nu är kakan redo att njutas!