



Banankage med chokostykker

Kan du følge en opskrift?



Inden du går i gang

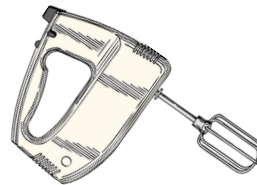
- Har du spurgt, om du må?
- Har du vasket fingre – grundigt?
- Har du også tjekket negle?
- Har du tørret bordpladerne af, så de er rene?
- Tænd ovnen på 200 grader.



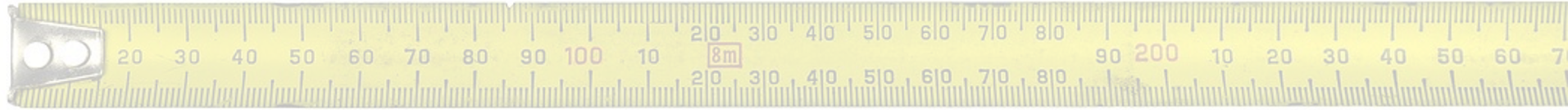
Køkkenting

- find følgende

- Et forklæde
- En ovn
- Et stykke bagepapir
- Et decilitermål
- En teske
- En skål
- En el-pisker
- Et ovnfast fad, metalform eller springform
- En vægt



Forkortelser



- dl = deciliter
- tsk. = teske
- g = gram











Dej - step 1

Rør de 6 ting sammen i en skål.



- 4 æg 
- 250 g sukker 
- 1 dl raps- eller solsikkeolie 
- 1 tsk. bagepulver 
- 1 tsk. vaniljesukker 
- 1 tsk. salt 



Dej – step 2

Pisk til det bliver lyst og skummende.

Rør hvedemel i massen

- 250 g hvedemel

Rør bananerne og hakket choko i dejen

- 4 finthakkede bananer
- 200 g hakket mørk chokolade



Hvad nu?

Put bagepapir i en form eller et fad.

Hæld dejen i en form og sæt den midt i ovnen.

Kagen skal bages i 1 time – læg mærke til, at den hæver og bliver sprød og lysebrun.



Er du klar?

- Lad den køle af.
- SPIS og del med nogen, du holder af.
- Husk at tage et foto til dit Worddokument, hvor du skal skrive om, hvordan det gik.
- Mmmm...

