

# Banan-, kola- och pekannötkaka

## Ingrédients

- 2 bananer
- 50 g smör
- 125 g salt karamell
- 2 ägg
- 150 g T55-mjöl
- 6 g bakpulver
- 120 g pekannötter

## Préparation

1. En kaka, det var längesen!
2. Den här är mycket enkel och snabb att göra, det enda du behöver är ganska mogna bananer för att komma igång. Receptet finns som video på mitt Instagram-konto @iletaitungateau för den som är intresserad.
3. Ingredienser: Jag har använt pekannötterna Koro: koden ILETAITUNGATEAU ger 5 % rabatt på hela sortimentet (ej affiliat).
4. Förberedelsetid: 15 minuter + 45 minuters bakning. För en kaka på 18,5 cm längd: Ingredienser: 2 bananer, smör, salt karamell, 2 ägg, T55-mjöl, bakpulver, pekannötter. Recept: Mixa bananerna med smöret och karamellen.
5. Tillsätt äggen ett i taget och sedan mjölet och bakpulvret som du tidigare blandat.
6. Avsluta med att tillsätta de hackade pekannötterna.
7. Häll smeten i en smord form och grädda i förvärmad ugn på 165°C i cirka 45 minuter (en knivspets bör komma ut torr).
8. Ta ur formen, låt svalna och tillsätt sedan karamell och pekannötter ovanpå efter smak innan du njuter!