

Fedtfattig banankage med chokolade og nødder

12 stk.

3 æg
2 spsk sukker
250 g hvedemel
120 g Perfect Fit
Korn af 1/2 vaniljestang
30 g havregryn
50 g mandelflager
50 g hakket 70% chokolade
1 1/2 tsk. Natron
1 dl yoghurt eller kærnemælk
3 mosede, modne bananer
60 g smeltet, afkølet margarine

70% chokolade, smeltet
Mandelflager

Æggene piskes godt med sukker og vaniljekorn. Mel, Perfect Fit, havregryn, mandler, chokolade og natron blandes sammen i en anden skål. Den tørre blandingen røres i æggene. Yoghurt og mosede bananer tilsættes. Til sidst røres den smeltede margarine i dejen.

Kom dejen i en franskbrødform eller muffinsforme. Bages ved 200 grader i ca. 30 min ved en stor form og 20 min ved muffinsforme. Afkøles og pyntes med chokolade og nødder.



*Banankager
med chokolade og nødder*