Bananencake

Wat heb je nodig

260 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
165 gram bruine basterdsuiker
115 gram boter
boter om in te vetten
1 snufje zout
2 eieren
4 rijpe bananen
1 theelepel kaneel

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de boter smelten, ze mag niet bruin worden.
Zet de kookplaat uit en laat de boter een beetje afkoelen.

Zet de oven op 175 graden.
Vet een cakevorm in.
Breek de eieren in een kopje.

Pel de bananen en prak ze fijn.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem , het zout en het bakpoeder in de zeef.
Roer alles door de zeef.

Schenk de gesmolten boter in de beslagkom.
Doe de eieren ook in de beslagkom.
Schep de suiker er ook bij.

Doe de geprakte banaan ook in de beslagkom.
Doe de kaneel er ook bij.

Meng alles goed door elkaar.
Roer net zo lang tot je een glad beslag hebt.

Schenk het beslag in de cakevorm.
Zet de cakevorm in de oven.
Bak de cake in 60 minuten gaar.
Laat de cake afkoelen op een taartrooster.