

Banankage

Antal: 12 portioner **Bagetid:** 20 min **Ovn:** 185 grader

Ingredienser

- 4 modne bananer
- 4 æg
- 4 spsk. EASIS Skummetmælkspulver
- 1 spsk. EASIS Perfect Fit
- 2 spsk. EASIS Fibersirup
- 1 tsk. bagepulver
- 30 g. blandede havregryn
- 1 håndfuld valnødder

Topping

- EASIS Mørk Chokolade
- Mandler
- Frysetørrede hindbær



Fremgangsmåde

- Mos bananerne og rør dem godt sammen med æg, skummetmælkspulver, perfect fit, fibersirup og bagepulver.
- Blend havregrynene og tilsæt til dejen samt tilsæt grofthakkede valnødder.
- Put dejen i en form og bag 20 min ved 185 grader.
- Når kagen er bagt færdig, hak da den mørke chokolade og læg den ovenpå og lad smelte på den stadig varme kage.
- Pynt evt. med mandler og frysetørrede hindbær.

Næringsindhold: Pr. Portion 75 g

Kcal: 141

Fedt: 6,5 g

Kulhydrat: 13 g

Kostfibre: 6,2 g

Protein: 5,9 g