

Banan- och blåbärskaka

Ingredienser

Deg

90 g Smör
3 st Ägg
0,75 dl Kokosflingor
2 dl Mandelmjöl
0,5 tsk Vaniljpulver
0,5 dl Rårörsocker
2 msk Kokosmjöl
2 tsk Bakpulver
2 st Banan
100 g Blåbär
2 msk Agavesirap

Servering

50 g Blåbär
0,5 dl Florsocker
1 dl Vaniljkvarg

En glutenfri, smarrig kaka som passar till både vardag som fest. Använd mogna bananer för en riktigt söt och smaskig kaka.

I samarbete med Optima :



Förberedelsetid: 00:40

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 8

Tillagning

1.
Sätt ugnen på 175 grader.
2.
Smält smöret i en kastrull.
3.
Vispa äggen fluffiga och mosa bananerna.
4.
Blanda de torra ingredienserna i en skål.
5.
Tillsätt banan, äggvisp och smör.
6.
Vänd ner blåbären försiktigt.
- 7.

Smöra och mjöla en springform. Häll i smeten.

8.

Grädda i 20 minuter. Låt svalna.

9.

Pudra med florsocker.

10.

Servera med vaniljkvarg och färska blåbär.