**Babsans banankaka**

175-200 grader

2 bananer

1,5 dl socker

50 g smör

4 msk mjölk

2,25 dl mjöl

1 tsk bikarbonat

1 tsk bakpulver

2 tsk vaniljsocker

1 ägg

1. Smält smör och låt svalna.
2. Mosa bananerna
3. Blanda smör och socker väl, tillsätt mjölken.
4. Blanda de torra ingredienserna.
5. Rör ner de torra ingredienserna i smeten och därefter bananerna.
6. Blanda sist i ägget.

Grädda ca 45 min i smord & bröad form.

Vill man göra muffins så räckte en sats till 12 stycken normalstora muffins. I min ugn (som är ganska knepig!) behövde de 15 minuter på 200 grader.