

Oppskrifter



BANANKAKE FRA MADAGASKAR

Dere trenger:

- 2-3 bananer (til vanlig, rund springform)
- 1 kopp sukker
- 2 kopper hvetemel
- 1 teskje bakepulver
- Litt salt

Dette gjør dere:

- Steg 1: Mos bananene godt med en gaffel.
Bland sukkeret med bananmassen og la det stå og trekke ca 15 min.
- Steg 2: Rør så i melet sammen med bakepulveret og litt salt.
- Steg 3: Ha røren i en godt smurt kakeform, stekes i ovnen til den er gjennomstekt på 180- 200 grader i en halv time.
Et lag glasur gjør den ekstra god.

KOKOSKAKER FRA TANZANIA

Dere trenger:

- 175 g mel
- 1 teskje bakepulver
- 3 spiseskjeer flytende margarin
- 1 egg
- 375 g kokosmasse
- 75 g sukker
- 1 ss melk

Dette gjør dere:

- Steg 1: Bland mel og bakepulver.
- Steg 2: Lag en grop i melet og hell margارين oppi.
- Steg 3: Ha i sukker og halvparten av kokosmassen. Bland alt sammen.
- Steg 4: Ha egg og melk i blandingen og kna alt til en fast deig
- Steg 5: Ta litt olje på hendene og rull 20 kuler av deigen.
- Steg 6: Rull kulene i resten av kokosmassen og stek dem på stekebrett ved 180 grader i 15min.

