

## Bananencake



125 gram (room)boter

snufje zout

1 dl melk

200 gram zelfrijzend bakmeel

3 eieren

1 zakje vanillesuiker

2 grote bananen geprakt

300 gram suiker

boter om in te vetten

Doe de (room)boter in een kom en klop met een mixer glad. Voeg om en om de eieren en de suiker erbij. Telkens goed mixen. Voeg dan om en om toe: melk steeds een deel, vanillesuiker en zout. Steeds mixen dan de zelfrijzend bakmeel erbij en nog een paar minuten mixen. Doe dan al omscheppend (niet met de mixer) 2 grote geprakte bananen erbij. Doe de massa over in een ingevette cakevorm en bak hem 75 min. in een voorverwarmde oven op 160 graden. Variatie: schep er als laatste wat gehakte amandelen door.