



Les banforas - ananaskager

Kagerne er opkaldt efter byen Banfora. I Burkina Faso drikker de også te – blandt andet med hibiscus. Det kan I jo prøve til kagerne.



Det skal du bruge:

- 150 gram mel
- 50 gram smør
- 50 gram rørsukker
- 30 gram ananas – det kan være frisk, tørret eller på dåse
- 2 spsk. sødmælk
- 1 knivspids bagepulver
- 1 æg
- Vaniljesukker, sukker og kanel til at drysse på kagerne (valgfrit)
- Smør eller smagsneutral olie (til at stege kagerne i)

Sådan gør du:

1. Sigt melet i en skål og tilsæt sukker.
2. Skær det kolde smør i mindre stykker og hak (eller smuldre) det sammen med mel og sukker.
3. Tilsæt æg og mælk.
4. Dejen skal æltes på bordet, så den kan rulles ud (måske skal der bruges lidt mere mel).
5. Tilsæt ananas.
6. Rul dejen ud på bordet med en kagerulle. Den skal være cirka ½ centimeter tyk.
7. Skær eller tryk runde kager ud med en form (cirka 10 – 12 centimeter i diameter).
8. Steg kagerne på en stegepande med enten olie eller smør.
9. Kagerne skal steges på begge sider.
10. De er færdige, når de er gyldne i farven.
11. Læg dem til afkøling på en rist.

De færdige kager kan drysses med en blanding af sukker, vaniljesukker og kanel (efter ønske).