



Peanut-banankage fra Accra

Her er en kage, som dufter og smager af Ghana. Den er lavet med bananer og jordnødder (peanuts). Begge dele dyrkes i Ghana. I LæseRaketten er der en historie om Bilengban. Hans familie har marker, hvor de dyrker yams, kassava, majs og jordnødder.

Denne opskrift hedder peanut-banankage fra Accra. Men den slags kager bages også andre steder i Ghana.



Foto: *Ricardo Yasuda* wikimedia

Det skal du bruge:

- 800 gram hvedemel
- 4 teskefulde bagepulver
- 1 teskefuld salt
- 300 gram smør
- 360 gram sukker
- 4 æg
- 8 meget modne bananer
- 100 gram peanuts
- 80 gram flormelis
- 1 spiseskefuld kanel





Sådan gør du:

1. Tænd ovnen på 180 grader.
2. Bland mel, bagepulver og salt og sigt det ned i en skål.
3. I en anden skål piskes sukker, smør og æg sammen.
4. Vend forsigtigt de tørre ingredienser i æggeblandingen.
5. Hak peanuts groft og mos bananerne.
6. Bland begge dele i dejen.
7. Kom dejen i en bradepande med bagepapir .
8. Bag kagen i 30-45 minutter.
9. Test den med en gaffel. Kagen er klar, når der ikke hænger noget dej fast i gafflen.
10. Bland flormelis og kanel og drys det over kagen, så snart den er taget ud af ovnen.
11. Lad kagen køle af og servér den.

