



Foto: Jay Del Corro

Bananbrød (pan de banana)

I Guatemala dyrker de mange bananer. En af Guatemalas største eksportvare er bananer, og Guatemala er blandt de fem lande i verden, der eksporterer flest bananer.

Rudy fra LæseRaketten spiser sød brød til morgenmad sammen med en mild, sød kaffe, og kogte madbananer. I stedet for sød brød kan du prøve denne opskrift på bananbrød. Bananbrød kan både spises til morgenmad eller som en eftermiddagssnack. En god ting ved bananbrød er, at man kan bruge overmodne bananer. Altså bananer der har en plet eller to, som man måske ellers ville smide ud. Så brug dine "gamle" bananer til dette lækre brød.

Ingredienser:

½ deciliter olie
200 gram sukker
2 æg
3 modne bananer
300 gram hvedemel
1 teskefuld natron



1 teskefuld bagepulver
½ teskefuld salt
1 teskefuld vaniljesukker
½ deciliter mælk

Sådan laver du bananbrød

1. Tænd ovnen på 175 grader.
2. Bland hvedemel, natron, bagepulver, salt og vaniljesukker sammen i en skål for sig.
3. Bland olie, sukker og æg sammen i en anden skål.
4. Blend eller mos bananerne og rør mosen i æggeblandingen.
5. Rør melblandingen i dejen sammen med mælk. Rør det hele godt sammen.
6. Hæld dejen i et ovnfast fad.
7. Bag bananbrødet i en time på almindelig varme.
8. Stik i brødet med en lille, skarp kniv eller en gaffel. Bananbrødet er færdigt, hvis der ikke er dej på kniven, når du har stukket i brødet.
9. Server i skiver med smør.

Tip: Hak eventuelt 100 gram mørk chokolade og 50 gram valnødder og bland i dejen, inden den sættes i ovnen.