

Morotskaka med banan

3	morötter
1	mogen banan
2 dl	vetemjöl
1 msk	bakpulver
2 tsk	malen ingefära
2 tsk	kanel
2	ägg
2 dl	råsocker
1 dl	olja
1 dl	kokosflingor

- Sätt ugnen på 175° C
- Smörj och bröa en form med kokos.
- Skala och riv morötterna grovt. Skala och mosa bananen med en gaffel. Blanda mjöl, bakpulver, ingefära och kanel.
- Vispa ägg och socker vitt och fluffigt. Tillsätt mjölblandningen.
- Rör försiktigt och tillsätt olja, morötter, banan och kokos. Blanda väl och häll smeten i den smorda formen.
- Grädda 30-40 min i ugnen. Låt kakan svalna i formen innan den stjälpas upp.

