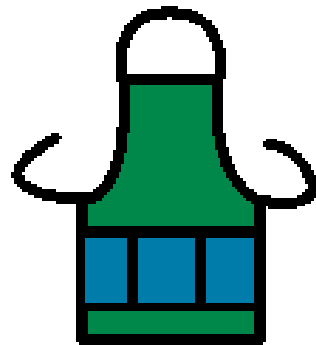


Bananabrauð





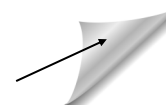
Þvo hendur.
Setjið á ykkur
svuntu.
Hitið ofninn í 175°C

Fletta 



Stappið 2 til 3
þroskaða banana á
disk með gaffli.
Setjið til hliðar.

Fletta

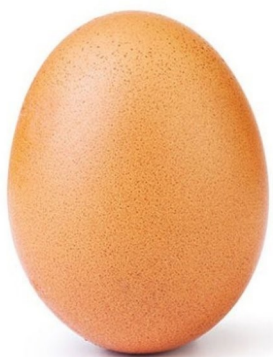




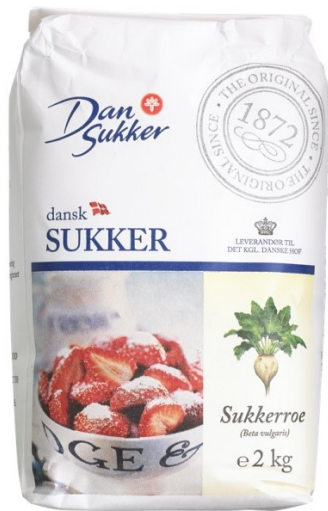
Setjið 50 grömm af
smjöri í skál og
bræðið það.
Leyfið því að kólna.

Fletta





Brjótið 2 egg og
setjið í skál.



Bætið við 2 dl af
sykri í skálina.
Hrærið vel saman
þar til blandan
verður létt og ljós.

Fletta

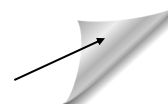


Bætið 3 dl af hveiti
í skálina.



Bætið við 2
teskeiðum af
lyftidufti í skálina.

Fletta





Bætið við 2
teskeiðum af
vanillusykri í
skálina.

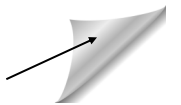
Fletta





Bætið við 1 teskeið
af vanilludropum í
skálina.

Fletta





Bætið við hálfri
teskeið af salti í
skálina.



Bætið við 1 teskeið
af kanil í
skálina.
Hrærið blönduna
vel saman.

Fletta





Bætið brædda
smjörinu við í
skálina.



Bætið við hálfum dl
af mjólk í skálina.
Hrærið blönduna
vel saman.



Hellið blöndunni
yfir í brauðform
með smjörpappír.

Bakið í 50 mínútur.

Fletta 



Þegar brauðið er tilbúið er gott að borða það með smjöri, eða smjöri og osti.