

OVERHEERLIJK BANANENBROOD

Wat heb je nodig voor 1 brood:

- 100 gram amandelmeel
- 75 gram havermout
- 3 eieren
- 150 gram dadels
- 3 rijpe bananen
- 2 tl natriumbicarbonaat / baking soda
- 1 tl kokosrasp
- 2 tl kaneel
- snufje (Himalaya)zout
- 50 gr walnoten fijn gehakt (of andere ongebrande noten)
- 4 el rauwe cacaosnippers (optioneel)



Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe de bananen, dadels en eieren in een blender. Meng dit in een paar minuten tot een glad mengsel. Mocht je geen blender hebben dan kun je ook gebruik maken van een staafmixer. (De structuur blijft dan iets grover)

Doe het bananenmengsel in een mengkom met daarbij de rest van de ingrediënten. Klop dit goed door elkaar.

Bekleed een cakevorm met bakpapier. Giet het mengsel in de vorm en plaats deze voor 45 minuten in de oven. Check het brood of dat het gaar is. Steek een mes in het brood. Trek het mes er langzaam uit. Lamet schoon is? Dan is je bananenbrood klaar!

♥ Tip: Een stukje warm bananenbrood is heerlijk met een beetje roomboter.