

Bananenbrood

Ingrediënten voor een vorm van 23 cm

3 rijpe bananen
3 eieren
150 gr amandelmeel
60 gr dadels (3 medjool dadels)
2 tl bakpoeder
50 gr pure chocola
75 gr gemengde noten
30 gr kokosrasp
Snuf zout



Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 175 graden (hetelucht).

Pureer de bananen samen met de dadels (zonder pit) glad in een foodprocessor.

Voeg één voor één de eieren toe en klop ze door het beslag.

Spatel het amandelmeel met het bakpoeder en een snuf zout door het beslag.

Hak de noten en de chocola in stukjes en spatel deze door het beslag.

Spatel tenslotte de kokosrasp door het bananen beslag.

Vet een cakevorm (23 cm) in en bekleed hem met bakpapier. Giet het mengsel in de vorm.

Bak het bananenbrood in ongeveer 45 minuten af in een voorverwarmde oven. De cake is gaar als een prikker er schoon en droog uit komt, als je deze in het midden van de cake steekt. Laat het bananenbrood volledig afkoelen in de vorm voordat je hem eruit haalt.

Nog wat tips

- Luchtdicht verpakt, of verpakt in aluminium folie kan je het bananenbrood ongeveer 5 dagen bewaren. Je kan hem ook goed invriezen.
- Je kan de chocolade vervangen voor (fijngesneden) gedroogde abrikozen
- Amandelmeel geeft het brood een lekkere structuur.
- Je kunt het bananen ook met speltbloem maken. Ook kun je bijv. 50 gram van het meel vervangen voor quinoameel, havermeel of boekweitmeel. Daar wordt hij iets steviger van.

(recept van uitpaulineskeuken.nl)