

Bananenbrood van Floor

Ingrediënten:

- 3 rijpe bananen (liefst met bruine spikkels)
- 4 eieren
- 75 gram kastanjemeel
- 75 gram boekweitmeel
- 3 el kokosolie (gesmolten)
- 2 el koek- en speculaaskruiden
- Snuf zout naar smaak (ca. 1 tl)
- Halve tl baking soda
- 100 gram gemengde noten (gehakt)
- Flinke hand rozijnen
- 2 tl citroensap



Bereiden:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Meng in een kom alle droge ingrediënten: meel, kruiden, zout, bakingsoda. Zorg dat er geen klontjes meer in zitten
- Doe de eieren met de banaan in een mengkom en mix met de (staaf)mixer tot een glad en luchtig geheel.
- Meng nu het meel met het ei/banaan mengsel, de gesmolten kokosolie en klop nogmaals goed door.
- Voeg nu de noten en rozijnen toe en het citroensap om de baking soda te activeren. Roer goed door.
- Bekleed een cakevorm met bakpapier en doe het mengsel in de vorm.
- Bakken in de oven voor ca. 40 minuten en het bananenbrood is klaar als je een satéprikker er droog uit kunt halen.

Smakelijk!

Tip: laat goed afkoelen op een rooster voordat je het brood op plakken snijdt.
Je kunt het als plakken of repen invriezen met een stukje bakpapier tussen elk sneetje, dan is het gemakkelijk per stuk uit te nemen.

Hartelijke groe(n)ten van Floor

