

Recept: Bananenbrood



Een heerlijk, vochtig bananenbrood perfect voor ontbijt of als tussendoortje. Ideaal om overrijpe bananen op te maken!

Afbeelding: leukerecepten.nl



Aantal personen:

8 personen



Tijd:

60 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemakkelijk

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Rijpe bananen	3	geplet
<input type="checkbox"/> Eieren	2	
<input type="checkbox"/> Suiker (of honing)	100 g	
<input type="checkbox"/> Olie of gesmolten boter	80 ml	
<input type="checkbox"/> Bloem	200 g	
<input type="checkbox"/> Bakpoeder	1 zakje	
<input type="checkbox"/> Zout	1 snuifje	

Bereidingswijze

Vorbereiding

- Verwarm de oven op 180 °C.
- Vet een cakevorm in en bedek met bakpapier.
- Pel de bananen.
- Plet ze met een vork in een kom tot een fijne massa.

Beslag Maken

- Voeg de eieren toe aan de geplete bananen.
- Voeg de suiker toe en meng goed.
- Voeg de olie of gesmolten boter toe.
- Meng alles goed door elkaar tot een egale massa.

Droge Ingrediënten

- Voeg bloem, bakpoeder en zout toe aan het beslag.
- Meng tot een glad beslag ontstaat - niet te lang roeren.
- Het beslag mag nog licht klonterig zijn.

Bakken en Serveren

- Giet het beslag in de cakevorm.
- Zet in de oven voor 45–50 minuten.
- Prik met een mesje in het midden → Komt het mesje droog eruit? Dan is het klaar.
- Laat even afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt.
- Snijd in plakjes en serveer.