

BANANENBROOD

4 personen

DIT DOE JE ER IN

- 150 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 snufje zeezout
- 50 g suiker
- 2 eieren
- 100 g lichte olijfolie
- 3 rijpe bananen

DIT HEB JE NODIG

- Cake- of broodvorm
- Muffinvormen of aluminiumvormpjes
- Satéprikker
- Bakpapier

ZO MAAK JE 'M

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Prak de bananen alvast een beetje, terwijl ze nog in de schil zitten. Haal ze dan uit de schil en doe ze in een kom. Nu komt het leuke gedeelte: de bananen prakken met je klauwen tot een egale massa. Met een vork mag natuurlijk ook ;-). Voeg dan de suiker en de kaneel toe en meng dit door elkaar. Dan mogen ook de eieren erbij. Vergeet niet te mengen! Zeef dan de bloem en het bakpoeder boven de kom en meng dit door het beslag. Als laatst mag de olijfolie en het zout erbij. Je beslag is klaar.

Pak nu de cakevorm, leg hier bakpapier in en giet je beslag in de vorm. 45 minuutjes in de oven en klaar! Zeker weten dat je brood gaar is? Prik er even in met een satéprikker.

Na 10 minuten afkoelen is het bananenbrood klaar om opgesnoept te worden.

TIP VAN BABOE

Versier het bananenbrood na het afkoelen nog met wat plakjes banaan. Of slagroom natuurlijk.