

bananenbrood



Ingrediënten:

- 3 bananen
- bakje dadels
- 3 eieren
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 eetlepel kaneel
- 75 gram/ml boter



Hoe maak ik je bananenbrood??

1. Pel de bananen.
2. Prak de bananen tot moes.
3. Doe de bananen in een kom.
4. Breek de eieren boven de kom.
5. Klop de eieren door de banaan.
6. Voeg de boter en de kaneel toe.
7. Klop goed door.
8. Voeg het zelfrijzend bakmeel al kloppend toe.
9. Ga als het te zwaar wordt met een spatel verder tot je geen bakmeel meer ziet.
10. Scheur ±10 dadels in stukjes.
11. Meng de dadels door het beslag.
12. Giet het beslag in een ingevette bakvorm.
13. Versier de bovenkant met de andere dadels
14. Bak ±45 minuten af in de oven op 180 graden.

Video link: <https://youtu.be/UrdhhOxhF6g>

