



Desserten

Broodpudding met banaan en chocolade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram melkchocolade (in stukjes)
200 milliliters slagroom
5 sneetjes wit brood
1 theelepel kaneel
poedersuiker
2 bananen
boter
1 ei

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de bananen in een blender en mix glad. Doe er het ei, slagroom, suiker en kaneel bij en mix door.

Snij het brood in stukken van 2 op 2 cm. Schep het brood bij het bananenmengsel en roer alles goed om. Laat 10 minuten rusten. Meng alles nog eens goed door en schep er de chocolade onder.

Stort alles in een ingevette bakvorm en zet 30 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is en het deeg niet meer vochtig is. Werk af met wat poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender

