



Overige

## **Bananenbrood**

**Voor 1 persoon**

### **Ingrediënten**

3 bananen (rijpe)  
3 eieren  
150 gram amandelpoeder  
2 eetlepels honing  
2 theelepels bakpoeder  
50 gram pure chocolade (gehakt)  
100 gram notenmix (gehakt)  
30 gram kokospoeder  
snuifje zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C. Pureer de bananen met de honing glad met een staafmixer.

Voeg één voor één de eieren toe en klop ze met een garde door het beslag.

Spatel het amandelmeel, 2/3 van de noten, de chocolade, het bakpoeder, het kokospoeder en het zout door het beslag.

Vet een cakevorm in en giet het mengsel in de vorm. Bestrooi met de resterende noten. Bak het bananenbrood in ongeveer 45 minuten goudbruin.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Staafmixer  
Cakevorm

