



Bananenbrood met havermout

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 150 gram (glutenvrije) havermout
- 3 bananen
- 3 eieren
- 25 milliliter havermelk
- 50 gram pindakaas (honing/kaneel)
- 10 gram baking soda



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Bananenbrood met haveremout

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Maal de haveremout in de keukenmachine fijn tot haveremoutmeel en zet even apart. Prak de bananen met een vork. Als je alle bananen goed hebt geprakt, kun je hier de eieren aan toevoegen. Meng de eieren goed door de banaan heen, zodat het een beslag wordt.

Als je de bananen en de eieren goed hebt gemengd, kun je hier de pindakaas en de haveremelk aan toevoegen. Meng dit goed door elkaar. Als je de pindakaas en de haveremelk goed hebt gemengd met de eieren en de bananen, dan kun je het haveremoutmeel en de baking soda toevoegen aan de kom. Meng ook dit goed door elkaar.

Doe een bakpapiertje in het cakeblik. Giet het deeg nu in het cakeblik. Verdeel goed over de hele vorm en bak het bananenbrood voor 35 minuten. Let op dat de baktijd per oven kan verschillen. Je kunt nu van dit gezonde bananenbrood genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL