



Bananenbrood met frambozen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 4 bananen
- 2 eieren
- 200 gram tijgernotenmeel
- Theelepel baking soda
- 25 milliliter honing
- 100 gram frambozen
- 75 gram aardbeien
- 50 gram extra pure chocolade



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



Bananenbrood met frambozen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Prak de bananen fijn en doe in een mengkom of gebruik hiervoor je keukenmachine. Voeg vervolgens de eieren, het tijgernotenmeel, de baking soda en de honing toe en meng tot een glad beslag. Of laat de keukenmachine dit tot een glad beslag mengen.

Was het fruit, ontkroon de aardbeien en snijd in kleinere stukken. De frambozen kun je heel laten en roer beiden door het beslag heen.

Hak de chocolade zo fijn of grof als je zelf lekker vindt en roer ook die door het beslag heen.

Doe een bakpapiertje in de cakevorm en verdeel het beslag hier overheen. Bak het bananenbrood in ongeveer 35 minuten goudbruin en gaar. Let wel op dat de baktijd per oven kan verschillen. Steek een satéprikker in het brood als je denkt dat het klaar is, als die er schoon uitkomt, is je bananenbrood gaar.

Laat even afkoelen en je kunt van dit heerlijke bananenbrood met frambozen gaan genieten!



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