



Bananenbrood met courgette

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 3 rijpe bananen
- 3 eieren
- 1 courgette
- 150 gram kikkererwtenmeel
- 5 gram baking soda
- 100 gram walnoten



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Bananenbrood met courgette

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de bananen, de eieren en de courgette in de keukenmachine en maal tot een glad geheel. Als het een glad beslag is geworden, kun je hier vervolgens de baking soda en het kikkererwtenmeel aan toevoegen. Laat het geheel opnieuw mengen tot het een stevig beslag is geworden. Tot slot roer je de walnoten er doorheen.

Doe het bakpapiertje in het cakeblik, verdeel het beslag gelijkmatig over het cakeblik.

Bak het bananenbrood in 40 minuten goudbruin en gaar. Je kunt nu van dit bananenbrood met courgette gaan genieten, ook lekker als ontbijt.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL