

Bananen-chocoladebrood



Ingrediënten

Voor 1 bananen-chocoladebrood

115 gram boter
230 gram bloem
200 gram suiker
1 theelepel bakpoeder
3 bananen
2 eieren
1 eetlepel cacao-poeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet je bakblik in.

Laat de boter, op laag vuur, zachtjes smelten. Meng ondertussen de bloem, suiker, bakpoeder en de cacao-poeder door elkaar.

Kluts in een andere kom de eieren met de gesmolten boter. Prak de bananen fijn en doe dit bij de gesmolten boter en eieren. Voeg dit geheel nu bij de bloem, suiker en bakpoeder en spatel dit goed door elkaar.

Doe dit in het bakblik en zet hem in het midden van de oven voor een minuut of 45.

Prik met een satéprikker om te kijken of hij klaar is, verleng zo nodig de baktijd met 5 minuten.

Eet smakelijk!