

Bananenbrood met blauwe bessen



Ingrediënten

- 180 gram amandelmeel
- 2 el bakpoeder
- 1 tl zuiveringszout
- 2 rijpe bananen
- 2 eieren
- 40 gram dadels
- 1 tl vanille essence
- 150 gram bosbessen
- Walnoten of amandelschaafsel ter decoratie

Bereiding

Meng het meel, bakpoeder en zuiveringszout in een kom. Pureer de banaan met een staafmixer en mix er de dadels, eieren en vanille essence doorheen. Voeg het mengsel aan de gemengde, droge ingrediënten toe en roer goed door elkaar. Vouw uiteindelijk de bosbessen er doorheen.

Doe alles in een cakeblik en bak het bananenbrood 50 minuten op 200 graden in de heteluchtoven. Eventueel kun je het baksel met walnoten of amandelschaafsel decoreren.