

Bananenbrood met kokosmeel



Ingrediënten

- 4 (over)rijpe bananen
- 6 eieren
- 70 gr kokosmeel
- 55 gr gesmolten kokosolie
- 1 tl koek- en speculaaskruiden
- 1 tl bakpoeder
- Snuf zout
- 100 gr gehakte noten (ongezouten)
- 50 gr gehakte pure chocolade

Bereiding

Pureer de bananen met de eieren en kokosolie met een staafmixer tot een glad mengsel. Doe het meel, de kruiden, bakpoeder en zout in een kom. Meng door elkaar. Voeg hier het bananen mengsel aan toe en roer erdoorheen. Hak de noten en chocolade en roer deze door het mengsel. Bekleed een cakevorm (23 cm doorsnede) met bakpapier en giet het mengsel in de vorm. Bak het bananenbrood op 175 graden voor 45 minuten in de oven (boven- en onderwarmte). Laat het vervolgens helemaal afkoelen.

Je kunt eventueel de noten en/of chocolade weglaten.

Je kunt het bananenbrood ook invriezen, bijvoorbeeld in plakjes, en deze per keer uit de vriezer halen als je een plakje wil eten.