



BANANENBROOD

INGREDIËNTEN

3 rijpe bananen gepureerd
3 eieren
1 eetlepel vanille extract
1 eetlepel honing
70 gram kokosolie
450 gram amandelmeel
1/2 koffielepel zeezout
1 koffielepel bakpoeder

BEREIDING

Doe bananen, eieren, vanille, honing en kokosolie in een keukenrobot.

Meng de INGREDIËNTEN “glad” samen.

Voeg de amandelbloem, zout en bakpoeder toe aan het mengsel en laat rustig mengen gedurende 5min.

Schep het beslag in een ingevette broodvorm van ongeveer 20 x 12 cm.

Bak 160 ° gedurende 55-65 minuten.

Haal uit de oven en laat afkoelen.

Bananenbrood is natuurlijk gezoet en low-carb en het best met amandelmeel te maken. Bananenbrood is eiwitrijk, glutenvrij en snel en makkelijk te maken. Het recept is goed voor 12 porties. Je kan er gerust nog extra noten aan toevoegen.