

AANTAL PERSONEN: 10

Het lekkerste bananenbrood

VOORBEREIDINGSTIJD

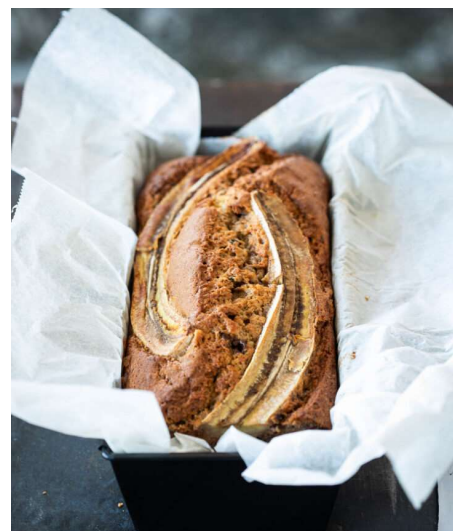
10 minuten

BEREIDINGSTIJD

1 uur

TOTALE TIJD

1 uur 10 minuten



Ingrediënten

- 125 gr boter, gesmolten
- 200 gr suiker
- 2 grote eieren
- 60 ml melk
- 1 tl vanille extract
- 3 rijpe bananen
- 250 gr bloem
- 1 tl baking soda
- snufje zout
- handvol gehakte chocola of noten

Optioneel

- 1 extra banaan voor de bovenkant

Benodigheden

- Oven
- Cakeblik 25 cm
- Bakpapier

Instructies

Verwarm de oven voor op 160°C voor een hete lucht oven. Bekleed een cakeblik van 25 cm met bakpapier of vet het goed in.

Meng als eerste de suiker met de boter en klop deze goed door elkaar. Voeg de eieren een voor een toe en meng even door.

Roer nu de melk en het vanille extract erdoor. Doe de bloem, de baking soda en het zout erbij en roer het om. Je hoeft dit niet heel lang te kloppen. Als het goed gemengd is, is het voldoende.

Prak de bananen met een vork of pureer ze in een blender. Voeg toe aan je beslag en roer dit weer om tot het goed verdeeld is. Als laatste voeg je de chocola en de noten toe.

Stort het beslag in de klaarstaande vorm en bak dit in de voorverwarmde oven voor ongeveer 50-65 minuten of tot een houten prikker er droog uitkomt.

(Wil je de extra banaan gebruiken, snij deze dan in de lengte doormidden en druk met de bolle kanten in het beslag.)

Laat het 10 minuten afkoelen in het blik voordat je het uitstort en verder af laat koelen. Serveer eventueel met een lekkere bol vanille ijs! Eet smakelijk!

© Miljuschka Witzhausen
<https://miljuschka.nl/cake-recepten/het-beste-bananenbrood-recept-ooit>

CATEGORIE: Cake recepten