

GOED EN LEKKER

RECEPT

Banana bread

Bananenbrood is in Amerika ontdekt rond de jaren 30. Het is een heerlijk zoet brood dat een beetje cakeachtig aandoet. Er bestaan talloze variaties op met noten, rozijnen en chocola.

Ingrediënten:

- 400 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 120 gram roomboter
- 150 gram bruine suiker
- 2 eieren
- 3 overrijpe bananen
- Snufje zout

Aantal porties: 6 - 8
Vorbereiding: 15 min
Bereidingstijd: 60 min

| Vorbereiding | |
|--------------|---|
| 1. | Verwarm de oven voor op 175 graden |
| 2. | Smelt de boter |
| 3. | Klop de eieren los |
| 4. | Vet een bakblik van ongeveer 25 cm licht in |

| Bereidingswijze | |
|-----------------|--|
| 1. | Voeg aan een grote mengkom bananen toe en pureer met een vork tot je half glad mengsel krijg. |
| 2. | Voeg de gesmolten boter, suiker en ei toe en meng alles goed door. |
| 3. | Voeg bakpoeder en een snufje zout toe. Zeef de bloem en meng het geheel totdat je een mooi glad beslag overhoudt. |
| 4. | Giet het beslag in het bakblik en zet deze 50-55 minuten, totdat een tandenstoker die in het midden van het brood is gestoken er schoon uitkomt. |