

## Ingrediënten

- ✓ 3 eieren
- ✓ 4 (over)rijpe bananen
- ✓ 150 g havervlokken
- ✓ 1 tl bakpoeder
- ✓ 2 tl cacaopoeder; optioneel
- ✓ 1 handvol blauwe bessen; optioneel

## BANANENBROOD



## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Prak de bananen met een vork in een kom of blend deze. Voeg de eieren toe aan de bananenpuree en meng door elkaar.
3. Voeg er vervolgens de havervlokken, bakpoeder, cacaopoeder en blauwe bessen aan toe.
4. Meng alles goed door elkaar.
5. Doe het mengsel in een ingevette en bebloemde cakevorm . Wil je het fancy? Snij een extra banaan in de lengte doormidden en leg deze op het beslag.
6. Laat gedurende 45-50 minuten in de oven. Prik met een vork in het midden om te kijken of het bananenbrood gaar is (=wanneer er geen beslag meer aan hangt).

TIP: Wanneer het bananenbrood klaar is, wikkel in aluminiumfolie en laat rusten om het extra sappig te houden.