



Bananenbrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Stuks	1
Apparaat	Combair V2000 vanaf 2021

Bijzonder smakelijk en snel klaar: Dit bananenbrood maakt van (over-) rijpe bananen een heerlijke snack – bij het ontbijt, als tussendoortje of bij de koffie.

Ingrediënten

- 3 bananen, zeer rijp
- 80 g Ruwe suiker
- ½ TL zout
- 2 Eieren
- 75 ml zonnebloemolie
- 275 g Bloem
- 2 TL bakpoeder
- 50 g donkere chocolade, grof gehakt
- 50 g walnoten, grof gehakt
- 1 banaan, in lengterichting gehalveerd

Bereiding

De oven met hete lucht vochtig voorverwarmen op 160°C. Plet de bananen in de kom van de keukenrobot met het paddelroerwerk. Suiker en zout toevoegen en tot een gladde massa roeren. De eieren erdoor roeren en de zonnebloemolie in een dun straaltje en onder voortdurend roeren erbij gieten. De bloem en het bakpoeder mengen, aan de bananenmassa toevoegen en alles tot een glad deeg roeren. Het deeg in de voorbereide cakevorm gieten en de gehalveerde banaan erop leggen. De cakevorm op een rooster plaatsen, in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 1 uur laten bakken. De cake uit de vorm halen en op een keukenrooster laten afkoelen.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen





Put the pastry in

Hot air humid 160 °C gedurende 1 Hrs

Tips

De naar believen gemalen noten door het deeg mengen, 100 g gemalen noten en de hoeveelheid bloem tot 250 g reduceren.

Het bananenbrood in plakjes snijden en kort toasten, met een beetje boter serveren.

Accessoires

Cakevorm (25 cm), bekleed met bakpapier

Rooster

