

Bananenbrood



Ingridi**en**ts

- 3 rijpe bananen
- 50 gr chocolade drops
- 50 gr ontpitte Medjoul dadels
- 3 eieren
- 150 gr speltmeel
- 2 tl (wijnsteen)bakpoeder
- 30 gr lijnzaad
- 1 tl kaneel
- 1 tl vanillepoeder
- 0,5 tl nootmuskaat
- 2 el geraspte kokos
- 2 el pompoenpitten
- 1 el zonnebloempitten
- 1 tl zeezout
- 1 tl kokosolie



1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Vet een cakevorm van ca. 24 x 10 cm in met de kokosolie.
3. Doe het lijnzaad in de mengbeker en maal: **3 sec/snelheid 8** en zet apart.
4. Doe 2 bananen, de dadels, eieren, speltmeel en wijnsteenbakpoeder in de mengbeker.
5. Mix: **20 sec/snelheid 4**.
6. Voeg pompoenpitjes, zonnebloempitjes, geraspte kokos, kaneel, vanillepoeder, nootmuskaat, lijnzaad, zeezout, chocolade drops en de 3e banaan in kleine stukjes gesneden toe.
7. Mix : **10 sec/linksdraaiend/snelheid 3**.
8. Schenk alles in de ingevette cakevorm en bak in de voorverwarmde oven **45 tot 50 minuten**.
9. Laat het brood iets afkoelen alvorens te snijden.