



Bananenbrood



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

285 gram patisseriebloem
1 koffielepel bicarbonaat
1 snuifje zout
110 gram roomboter (+ extra om de vorm in te vetten)
225 gram fijne suiker
2 eieren
4 bananen (zeer rijp)
8 centiliter karnemelk
1 koffielepel vanille-extract

Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem met de bicarbonaat en het zout in een grote kom.
- 2.** Klop in een andere kom de roomboter met de suiker tot een bleek, romig mengsel.
- 3.** Voeg hieraan de eieren, de vier geprakte bananen, de karnemelk en het vanille-extract toe. Voeg aan dit mengsel de bloem toe en meng voorzichtig.
- 4.** Vet een rechthoekige bakvorm van 20 x 12,5 cm in. Bestrooi met een beetje bloem. Schep hierin het deeg.
- 5.** Zet het cakedeeg 60 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Haal uit de oven en laat enkele minuten afkoelen in de vorm. Draai om op een rooster en laat de cake afkoelen.