

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.**