

# Bananenbrood met noten

Dit recept is voor 1 bananenbrood

Wat voor ingrediënten heb ik nodig?

- 3 rijpe bananen (ongeveer 400 gram)
- 3 eieren
- 1 tl vanille extract
- 150 gram amandelmeel
- 100 gram maïsmeel
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda
- 2 dadels
- 75 gram gemengde noten, ongezouten
- snuf zout



Hoe maak ik het?

1. Haal de pitten uit de dadel en snij deze in kleine stukjes.
2. Pureer de bananen en de dadels tot een papje.
3. Voeg de eieren één voor één toe, samen met het vanille extract. Mix dit op de laagste stand door.
4. Voeg het amandelmeel, maïsmeel, bakpoeder, baking soda en zout toe. Meng dit er doorheen tot het helemaal is opgenomen.
5. Hak de noten fijn en spatel de gehakte noten door het beslag.
6. Verdeel het beslag in een ingevet en bebloemd cakeblik.
7. Bak de cake in 50 minuten op 180 graden gaar.
8. Dek de cake na 25 minuten af met aluminiumfolie zodat de bovenkant niet de bruin wordt.

**Eet smakelijk!**