



Bananenbrood met walnoten

*Vochtig, geurig cakebrood van overrijpe bananen met een krokante toets van walnoten.
Perfect bij de koffie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	50'	10	Dessert

Ingrediënten

- 3 stuks rijpe bananen
- 80 gr gesmolten boter
- 150 gr suiker
- 2 stuks eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 220 gr bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel baksoda
- 1 snuf zout

1 theelepel kaneel

80 gr walnoten

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 graden en beboter een cakevorm.
- 2.** Prak de bananen fijn met een vork.
- 3.** Meng de gesmolten boter met de suiker, eieren en vanille.
- 4.** Roer de geprakte banaan door het botermengsel.
- 5.** Zeef de bloem met bakpoeder, baksoda, zout en kaneel en spatel dit door het beslag.
- 6.** Hak de walnoten grof en meng ze erdoor.
- 7.** Giet het beslag in de vorm en bak vijfenveertig tot vijftig minuten.
- 8.** Controleer met een prikker of de cake gaar is en laat afkoelen op een rooster.

Ontdek meer recepten op kookpot.be