



# CHOCOLADE BANANENBROOD

@food.inmotion

## INGREDIËNTEN (VOOR 1 BROOD):

- 3 grote, rijpe bananen
- 100 gram margarine, ongezouten
- 100 gram pure chocolade
- 250 gram volkoren tarwemeel
- 2 eetlepels cacao poeder, ongesuikerd
- 2 koffielepels bakpoeder
- 1 koffielepel kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 1 handje noten, ongezouten

## BEREIDINGSTIJD

- Voorbereidingstijd: 20 minuten
- Totale bereidingstijd: 1 uur 10 minuten

## BEREIDINGSWIJZE

- 01** Verwarm de oven voor op 180°C.
- 02** Verwijder de schil van de bananen en prak ze met een vork.
- 03** Smelt de boter en pure chocolade en 2 aparte steelpannetjes op een laag vuur.
- 04** Doe alle droge ingrediënten in een grote kom en roer door elkaar.
- 05** Splits de eieren en voeg de eidooiers toe aan de droge ingrediënten. Hou het eiwit apart.
- 06** Voeg de gesmolten boter, gesmolten chocolade en geprakte bananen eveneens toe en meng alles goed.

**07** Klop het eiwit stijf en spatel voorzichtig onder het beslag.

**08** Doe het beslag in een beboterde bakvorm en werk af grof gehakte noten. Plaats voor 50 minuten in de oven