

Ingrediënten

100 gr sojameel 50 ml sojamelk 2
eieren 250 g rijstmeel 1 tl
bakpoeder 1 tl zout 3 rijpe
bananen

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

bananenbrood

Lekker brood gemaakt van sojameel en rijstmeel. En natuurlijk met bananen.

Bereidingswijze

Kluts de eieren en prak de bananen. Meng alle ingredienten (eieren, bananen, sojamelk, sojameel, rijstmeel, bakpoeder en zout) tot een glad deeg. Plaats het deeg in een ingevet bakvorm. Laat gedurende 30 min in een warme plaats staan en bak in een voorverwarmde oven van 190°C gedurende 60 min. Haal het bananenbrood uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

Serveertips

Voldoende voor 1 bananenbrood.