

Ingrediënten voor 10 personen

2 rijpe bananen 1 grote winterpeen (of een zakje peen julienne) 4 eieren 100 gr amandelmeel 100 gr havermeel/boekweitmeel 1 el bakpoeder 1 el kaneel 1 tl speculaaskruiden eventueel: rozijnen of noten eventueel: 2 el basterd/kokos suiker voor de zoetekauwen onder ons (ikzelf)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Banana Carrot Cake - Lekker en healthy!

Deze fijne en zachte cake is heerlijk en daarnaast super gezond. Een top recept om aan mensen voor te schotelen die niet overtuigd zijn dat gezonde cakes ook ontzettend lekker kunnen zijn. OF je het voor jezelf maken en een paar dagen van snoepen, wat jij wil! Kijk op [www.foodexplorer.nl](http://www.foodexplorer.nl) voor nog meer lekkere en gezonde recepten!

### Hulpmiddelen

Keukenmachine

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schaaf de wortel tot hele fijne stukjes met een mes in de keukenmachine of fijnschiller. Doe dit in de keukenmachine en mix het met de twee bananen, de vier eieren en de kruiden tot een egaal beslag. Doe het meel en het bakpoeder in een andere kom en roer het goed door. Voeg het beslag toe aan het meel en doe hier ook de noten of rozijnen bij. Meng dit met een lepel of pannelikker goed door. Doe het beslag in een cakevorm (misschien handig als je deze van te voren bedekt met bakpapier) en zet het 45 minuten in de voorverwarmde oven. Even (heel even maar) laten afkoelen nadat het uit de oven komt, anders snijd je de cake kapot. Enjoy baby!

