

Ingrediënten

3 bananen sap van 1/2 citroen
175 g boter 175 g basterdsuiker 4
g zout 225 g zelfrijzend bakmeel
1/2 theelepel kaneel 125 g
walnoten 1 ei 100 g rozijnen

Tijd: 30-60 min.

Smaak: Zoet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

bananenbrood

Bereidingswijze

Prak de bananen fijn en meng het citroensap erdoor. Roer de boter zacht met de suiker. Doe dan het meel, het zout en de kaneel erbij. Roer de bananenpuree door het deeg. Hak de walnoten grof, meng dit met de rozijnen en het iets losgeklopte ei, en roer dit ook door het deeg. Doe het deeg in een ingevet cakeblik en bak het brood in ongeveer 30 minuten in een oven van 170 graden.