

Ingrediënten

*300 gr witte suiker,*vanillesuiker,*2 eetlepels boter,*2 eieren,*3 eetlepels koffie melk,*1 theelepel azijn,*1 theelepel natriumbicarbonaat(verkrijgbaar bij drogist),*snufje zout,*210 gr bakmeel,*2 rijpe bananen.

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



Thais bananenbrood

Een recept uit Thailand,toegezonden door Zendingen.

Hulpmiddelen

Cakeblik en oven

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.Vet het cakeblik in of doe er een bakpapiertje in.

Bereidingswijze

Maak zure melk door 1 theelepel azijn met 3 eetlepels koffiemelk te mengen.Schil de bananen en prak ze fijn.Klop de boter en de eieren los.Daarna de suiker en vanillesuiker toevoegen.Goed door elkaar kloppen,net zolang totdat het romig is.Voeg daarna de zure melk en het natriumbicarbonaat bij elkaar en doe dit bij het geheel.Even kloppen.Dan kan het bakmeel met het snufje zout erbij gedaan worden.Daarna de bananeb erin mengen.Giet het geheel ui in een cakeblik.Zet dat in de oven gedurende 1 uur en een kwartier op 180 graden.Als je er met een breinaald in prikt en daar blijft niks meer aan hangen,dan is het brood gaar.

Serveertips

Fijngemalen pinda's er doorheen smaakt erg lekker.Je kan er ook een beetje boter opdoen.