BANANA BREAD



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 5 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 8/10 PERSONEN

- 2 rijpe bananen - 100 gram zachte boter - 175 gram suiker - 2 eieren - 225 gram zelfrijzend bakmeel - 1 theelepel bakpoeder - 2 eetlepels melk

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Prak de bananen met een vork fijn

2. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom. Schakel het programma DEEG/TAART in. Spatel het deeg tussentijds zo nodig van de wand van de kom.

3. Vet een kleine cakevorm in met boter en bestuif deze met een beetje bloem. Giet het deeg in de vorm.

4. Bak het banana bread 1 uur in de oven.

5. Laat de cake uit de vorm op een taartrooster afkoelen. Serveer het banana bread als het afgekoeld is met een bolletjes vanille- of karamelijs.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016