

Bananenbrood

- **Materiaal**

- 2 bakvormen



- 2 potten



- een weegschaal



- een garde of houten lepel



- een mes



- een deegkom



- twee kopjes



- een diep bord



- een vork



- een spatel



- **Benodigheden**

- 350 gram zelfrijzende bloem
- 125 ml olie = 1 kopje olie
- 250 gram suiker
- 2 rijpe bananen
- 3 eieren

- **Bereiding:**

- Breek de 3 eitjes in een kopje en klok ze los met een vork.
- Weeg de bloem en giet die in een pot.
- Weeg de suiker en doe in een andere pot.
- Meng de olie met de suiker in een deegkom.
- Meng er de eieren en de bloem door.
- Plet de bananen plat in een bord.
- Roer de bananenpuree door het deeg.
- Schep het deeg in de 2 bakvormen met een spatel.
- Zet de bakvormen in de oven.
- Bak de broden ruim 1 uur op 180 graden.
- Haal de bakvormen uit de oven en laat ze afkoelen.
- Haal het broden uit de vormen leg ze op een plank.
- Verdeel de broden in stukken en leg de stukken op een bord.
- Je mag de stukjes brood eventueel in de koelkast nog wat laten afkoelen.
- Brood opdienen en SMAKELIJK!!!!!!!!!!!!!!

