

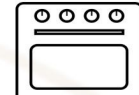
# Bananenbrood met kokos



1 cakevorm van 30 cm.



10 minuten bereidingstijd



55 minuten 180°

## Ingrediënten

- 175 gr. havermeel
- 50 gr. boekweitmeel (of extra havermeel)
- 50 gr. amandelmeel
- 60 gr. kokosrasp
- 50 gr. tapiocazetmeel
- 1,5 tl. bakpoeder
- 1 tl. vanillepoeder
- snufje zout
- 4 hele rijpe bananen (één voor er bovenop)
- 7 Medjoul dadels
- 150 ml. kokosmelk

## Werkwijze

Verwarm de oven op 180 graden boven- en onderwarmte en vet alvast een cakeblik in met wat kokosolie.

Meng alle droge ingrediënten in een ruime kom. Zorg ervoor dat je dit heel goed mengt.

Vervolgens doe je drie bananen, de dadels en de kokosmelk in een blender. Mix het heel goed, totdat alle stukjes dadel zijn opgelost.

Voeg het natte mengsel uit de blender bij het droge mengsel, roer dit goed door elkaar en giet dit vervolgens in het cakeblik.

Snijdt een banaan in de lengte door de middel en leg dit bovenop het bananenbrood. Druk zacht aan en zet het bananenbrood in de oven.



*Glutenvrij*



*Gezoet met dadels en zonder toegevoegde suikers*



*Bevat veel magnesium door de bananen en het amandelmeel*

