



## Bananenbrood (zonder toegevoegde suikers)



### INGREDIËNTEN

Voor **10 porties**:

- 200 g bloem
- 1 kl bakpoeder
- 1/2 kl kaneel
- 50 g sucralose kristalpoeder (100 g suiker)
- 2 eieren
- 4 rijpe bananen
- 120 ml druivenpitolie
- 1/2 kl vanille extract



\*tov gesuikerde versie

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180C.

Doe bloem, bakpoeder, kaneel en sucralose poeder in een kom en meng alles door elkaar.

Pel de bananen. Doe ze in een andere kom en plet ze met een vork. Voeg eieren, olie en vanille extract toe en meng alles goed samen.

Doe het natte mengsel bij het droge mengsel en mix alles tot een beslag.

Giet het deeg in een ingevette cakebakvorm.

Snij een extra banaan doormidden en leg die op het deeg (optioneel). Bak gedurende 40 minuten (prik met een satéprikker in het midden van het bananenbrood, als die droog uitkomt, is het bananenbrood klaar, anders laat je hem nog even verder bakken).

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

[www.ZOETSTOFFEN.eu](http://www.ZOETSTOFFEN.eu)