



Cacao Bananenbrood

met Alpro Haverdrink Ongezoet

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Pel de bananen en pureer ze in een grote kom, met een vork of aardappelstamper.
3. Voeg de eieren, amandelmeel, havervlokken en cacao poeder toe.
4. Schenk er Alpro Haverdrink ongezoet bij, voeg bakpoeder toe en roer alles tot een glad mengsel.
5. Schenk het mengsel in een ingevet bakblik en garneer het met de stukjes chocolade en het amandelschaafsel. Zet 35 tot 40 minuten in de oven.
6. Laat het bananenbrood afkoelen en eet het daarna lekker op, tijdens een feestje of gewoon als snack.


8 personen


55min

Ingrediënten

- 200g amandelmeel
- 200g havervlokken
- 4 grote rijpe bananen
- 4 eieren
- 300ml Alpro Haverdrink Ongezoet
- 3 eetlepels bakpoeder
- 4 eetlepels cacao poeder
- Topping: Amandelschaafsel en kleine stukjes pure chocolade

Bereid met

Haverdrink Ongezoet

