

Functionele beschrijving

Bananenbrood

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Bananenbrood

Ingrediënten

Bereiding

.....

.....

.....

3

3

3

Bananenbrood



Ingrediënten

Aantal personen:

Tijd: 15 min. + 60 min. in de oven

- 3 rijpe bananen
- 3 eieren
- 200 gr amandelmeel of boekweitmeel
- Snufje zout
- Snufje kaneel
- Handje rozijnen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Breek de eieren en meng deze met de banaan tot een papje (dit kan met een vork of een staafmixer)

Voeg nu het meel toe

Als je een mooi beslag hebt, voeg je tenslotte een snufje zout, een snufje kaneel en een handje rozijnen toe

Schenk het beslag in een bakvorm en bak 60 minuten op 200 graden

Prik met een vork in het brood. Als de vork er schoon uit komt is het brood klaar!

Tip: Strooi een handje gehakte (wal)noten bovenop het brood voordat het de oven in gaat