



Bananenbrood met mango



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 2 eieren
- 1/2 kopje kokosvet (liefst extra virgin, niet geraffineerd dus op kamertemperatuur)
- 1/3 kopje zure room
- 3/4 kopje bruine suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 bananen (rijp, geplet)
- 2 kopjes bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel bicarbonaat
- 1 1/2 kopjes mango (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Vet een cakevorm (rechthoekig) in met kokosvet en bestrooi met bloem.
- 2.** Meng in een grote kom de eieren met het kokosvet, de zure room, de bruine suiker, de vanillesuiker.
- 3.** Voeg de bananen toe en meng goed.
- 4.** Voeg 2 kopjes bloem toe, het bakpoeder, de bicarbonaat. Meng voorzichtig.
- 5.** Bestrooi de fijngesneden mango met een beetje bloem en meng. Voeg toe aan het deeg.
- 6.** Schep het deeg in de cakevorm.
- 7.** Zet ± 45 minuten in de oven op 180 °C. Check of de cake gaar is (afhankelijk van de vochtigheid van het fruit)
- 8.** Laat 15 minuten in de vorm afkoelen en leg het dan op het rooster.