

# Bananenbrood met kikkererwtenmeel

## Ingrediënten

- 3 bananen
- 150 gram kikkererwtenmeel
- 2 theelepels bakpoeder
- 3 eieren
- snuf zout
- 75 gram ontpitte dadels
- 1 hand noten (amandel, hazelnoot, wat je lekker vindt)
- snuf kaneel

## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Doe alle ingrediënten in de kom van een keukenmachine en meng alles in enkele seconden (niet te lang!) tot een glad beslag. De noten hoeven niet helemaal onzichtbaar te zijn.
- Bekleed de cakevorm met het bakpapier.
- Giet het mengsel in de vorm.
- Zet de cakevorm in de oven en bak het bananenbrood in circa 50 minuten gaar.
- Controle: als je er een satéprikker insteekt en die komt er droog uit, dan is je brood gaar. Zoniet, dan geef je het nog eens 5 minuten en controleer opnieuw.
- Haal het bananenbrood vervolgens uit de oven, laat iets afkoelen en snijd vervolgens in plakken.

## Hulpmiddelen

Standaard cakevorm  
Keukenmachine  
Bakpapier

## Tips

Ik haal er met mijn cakevorm 16 plakken uit. Die vries ik per stuk in, ingepakt in keukenfolie.