

Bananbrød med kakao uden sukker

Opskrift til Et brød (10 skiver)

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 1 moden banan
- 2 æg
- 1 lille tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker
- 2 spsk. bagekakao (usødet kakao)
- 1 dl hvedemel
- 1/2 dl grahamsmel
- 1 dl mælk (evt. plantemælk)
- 100 g smeltet smør

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Mos bananen med en gaffel i en skål og tilsæt resten af ingredienserne.
3. Rør godt sammen og kom i en form beklædt med bagepapir, jeg brugte en rugbrødsform.
4. Bag brødet i ovnen i en halvtimes tid, til det er gennembagt. Tjek måske efter 20-25 minutter, så du ikke får det bagt for tørt.
5. Køl af på en rist og skær skiver, som kan serveres med smør