

Bananbrød

Opskrift til 14 skiver

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

25-30 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 100 g mandler
- 100 g havregryn
- 60 g grahamsmel
- 5 æg
- 4 modne bananer
- 1 tsk. bagepulver
- 1/2 tsk. salt
- 2 store spsk. honning
- 50 g smør
- 100 g chokolade

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft Kom mandler, havregryn, grahamsmel, bagepulver og salt i en blender og kød til det er mel
2. Kom det i en skål sammen med æg, bananer og honning. Mos bananerne op af siden af skålen og rør det sammen
3. Smelt smør og hak chokoladen groft.
4. Kom disse ting i skålen og rør rundt.
5. Kom dejen i en rugbrødsform beklædt med bagepapir.
6. Bag brødet i ca. 20-25 minutter. Tag så brødet ud af formen og giv det yderligt 5 minutters tid. Test ved at stikke en gaffel i brødet, når der ikke hænger dej fast er det færdigt.