

## Recept voor vegan bananenbrood

### Ingrediënten

- 3 rijpe bananen (circa 400 g)
- 120 ml olie  
(bijv. zonnebloem- of kokosolie)
- 80 ml plantaardige melk  
(bijv. havermelk)
- 150 g suiker  
(bijv. rietsuiker of kokosbloemsuiker),  
bij zeer rijpe bananen wat minder
- 1 el cacao
- 1 tl baking soda
- 1 snufje zout
- ½ tl kaneel
- 1 snufje kardemom (naar keuze)
- 190 g bloem of meel (bijv. volkoren speltmeel)
- 1 el zetmeel



---

### Bereiding

1. Oven voorverwarmen op 180 graden (boven-/onderwarmte).
2. Een cakevorm invetten.
3. Bananen in een schaal doen en prakken.
4. Olie, melk en suiker toevoegen en met een lepel of garde vermengen.  
(In geval van kokosolie, deze eerst laten smelten.)
5. Nu baking soda, cacao, kaneel, kardemom en zout erdoorheen roeren.
6. Tot slot het meel en het zetmeel toevoegen en doorroeren.
7. Het deeg in de vorm doen en in de oven op het middelste rek ca. 50 minuten bakken. Test met behulp van een prikker of het bananenbrood gaar is.
8. Haal de cake uit de oven. Na circa 10 minuten kun je het brood uit de vorm halen en op een taartrooster verder laten afkoelen.