

BANANENBROOD

-75gr. boter	Biodynamika
-75gr. platte kaas	Zwaluwhoewe
-1 ei	Zwaluwhoewe
-250gr. rietsuiker	Wereldwinkel
-125 ml melk	Zwaluwhoewe
- 250gr. geplette (zeer rijpe)bananen	Biodynamika
-2 eetlepels rum	Wereldwinkel
-1 zakje vanillesuiker	Biodynamika
-250gr. zelfrijzende bloem	Biodynamika
-60gr. gemalen of gehakte noten	Wereldwinkel of Biodynamika
-60gr. rozijnen	Wereldwinkel
-60gr. gedroogde kokosschilfers	Biodynamika

Bereiding:

- oven voorverwarmen op 175°C
- boter met platte kaas kloppen en daarna ei en suiker toevoegen
- geplette bananen met melk, rum en vanillesuiker mengen
- beetje bij beetje bloem en bananenmengsel toevoegen aan het eerste mengsel van boter, platte kaas en ei
- noten, rozijnen en kokosschilfers toevoegen.
- in een bakvorm gieten en eerste 10 minuten 175°C bakken, daarna 1u40 minuten op 150°C

Dit recept komt uit het "Bongusta" kookboek, gemaakt door vrijwilligers Oxfam

Wereldwinkel Kasterlee-Lichtaart-Tielen