



## Bananenbrood met wortel

### **Ingrediënten:**

*3 grote eieren*  
*2 a 3 geprakte rijpe bananen (hoe bruiner de schil hoe beter)*  
*Wortelpulp (van minstens 4 wortels)*  
*240 gram amandelmeel*  
*2 theelepels bakpoeder*  
*1 theelepel kaneel*  
*1 snuffje zout*

### **Bereiding:**

Warm de oven voor op 180 graden.

Klop de eieren in een kom en vermeng met de geprakte banaan en de wortelpulp. Voeg amandelmeel, bakpoeder, zout en kaneel toe en meng goed. Het wordt een redelijk stevig beslag. Schep het mengsel in een ingevet cakeblik en bak ongeveer 45 minuten in de oven.

Je kan het brood eventueel garneren met walnoten of pecans.

Snijd de cake in plakjes. Eet maximaal 2 plakjes bij het ontbijt en besmeer eventueel met wat roomboter en een beetje kaneel.

De overgebleven plakjes kan je per 2 invriezen voor een ontbijt of lunch op een drukker tijdstip.

