

Bananenbrood / Banana bread



De boodschappen

285 gram meel

1/2 theelepel zout

110 gram boter

2 vrije uitloop eieren

85 ml melk

1 theelepel bicarbonate of soda

1 theelepel vanille extract

225 gram suiker

4 rijpe bananen, geplet

1.5 theelepel citroensap

Zo maak je bananenbrood

Weeg meel, soda en het zout af en zeef het samen in een kom.

Mix de boter en suiker luchtig en romig.

Voeg de eieren, de melk en het vanille extract toe en mix.

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een broodvorm van 20 cm in.

Plet de bananen met een vork, mix de geplette banaan kort door het beslag.

Vouw nu het meel en citroensap in het beslag.

Giet het beslag in de bakvorm tot 2/3 gevuld en bak het brood ongeveer 1 uur.

Laat het brood even afkoelen in het blik, dan op een rooster.

Snij het bananenbrood in stevige plakken en eet het bij een kop thee.

Bananenbrood / Banana bread



Shopping list

285 grams flour	1 tsp bicarbonate of soda
1/2 teaspoon salt	1 teaspoon vanilla extract
110 grams of butter	225 grams of sugar
2 free-range eggs	4 ripe bananas, crushed
85 ml milk	1.5 tsp lemon juice

How to make banana bread

Weigh flour, soda and salt and sift it together in a bowl.

Mix the butter and sugar until fluffy and creamy.

Add the eggs, milk and vanilla extract and mix.

Preheat the oven to 180 ° C and grease a loaf pan of 20 cm.

Mash the bananas with a fork, mix the mashed banana briefly into the batter.

Fold the flour and lemon juice into the batter.

Pour the batter into the baking pan until 2/3 full and bake about 1 hour.

Allow the bread to cool in the tin for a few minutes, then cool on a wire rack.

Cut the banana bread in solid slices and eat it with a cup of tea.