

Glutenvrij Bananenbrood met chocola & frambozen

Gluten free Banana bread with chocolate & raspberries



De boodschappen

115 gram zachte boter (of plantenmargarine)

2 vrije uitloop eieren, kamertemperatuur

3 grote rijpe bananen

260 gram glutenvrij zelfrijzend bakmeel

100 gram glutenvrije chocolade

150 gram bruine basterdsuiker

100 gram Griekse yoghurt

1 theelepel vanille extract

1/2 theelepel kaneel

150 gram verse frambozen

Zo maak je glutenvrij bananenbrood met chocola en frambozen

Verwarm de oven voor op 175°C

Vet een brood-bakblik in met boter of olie en roer zelfrijzend bakmeel en kaneel door elkaar.

Mix boter en suiker 3-4 minuten op hoge snelheid.

Zet de snelheid van de mixer lager en voeg de eieren 1 voor 1 toe, blijf goed mixen.

Plet de bananen, en klop banaan, vanille en yoghurt kort door.

Roer het meel voorzichtig door het mengsel totdat het net gecombineerd is.

Hak de chocolade in kleine stukjes en schep chocola en frambozen er voorzichtig door.

Schep het beslag in de bakvorm en bak het bananenbrood 60-65 minuten.

Dek na 30 minuten bakken de vorm af met aluminiumfolie zodat het brood bovenop niet te donker wordt!

Laat het bananenbrood 15 minuten afkoelen in het blik en dan op het rooster.

Geniet ervan!

Glutenvrij Bananenbrood met chocola & frambozen

Gluten free Banana bread with chocolate & raspberries



Shopping list

115g soft butter (or vegetable margarine)	150g dark brown caster sugar
2 free range eggs	100g Greek yogurt
3 large ripe bananas	1 teaspoon vanilla extract
260g gluten free self raising flour	1/2 teaspoon cinnamon
100g gluten free chocolate	150g fresh raspberries

How to make gluten free banana bread with chocolate and raspberries

Preheat the oven to 175°C

Grease a baking tin and Stir the self raising flour with cinnamon until combined.

Mix the butter and the caster sugar 3-4 minutes on high speed.

Reduce the speed of the mixer then add the eggs one by one, mixing well.

Mash the bananas then beat bananas, vanilla and yogurt quickly into the batter.

Gently fold the flour into batter until it is just combined.

Chop the chocolate into small pieces, gently fold in chocolate and raspberries.

Spoon the batter into the baking tin and bake the banana bread for 60 - 65 minutes.

After baking for 30 minutes cover the bread with aluminum foil to prevent the top of the bread from getting too dark.

Allow the banana bread to cool for 15 minutes in the tin, let it cool completely on a wire rack.

Enjoy!

Glutenvrij Bananenbrood met chocola & frambozen

Gluten free Banana bread with chocolate & raspberries