

BANANENCAKE: RECEPT VOOR MOEDERDAG

Ingrediënten:

- 150 g tarwebloem
- 150 g volkorenmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel baksoda
- ½ theelepel zout
- 100 g 70% Divine chocolade - grof gehakt
- 60 g paranoten - grof gehakt
- 125 g ongezouten boter - zeer zacht. Plus een beetje extra voor het invetten
- 150 g basterdsuiker
- 2 grote eieren
- 100 ml karnemelk
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 tl amandelextract
- 4 middelgrote (overrijpe) bananen

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180 ° C (heteluchtoven) en vet een cakevorm in met een beetje boter.
- Zeef de bloem, bakpoeder, baksoda en zout in een grote mengkom.
- Voeg de chocolade en paranoten en kort door elkaar tot het gelijkmatig verdeeld en bedekt met bloem.
- Pak nu een andere kom en roer daar de boter en suiker met een garde of mixer tot een licht beslag.
- Klop vervolgens de eieren één voor één en voeg daarna de karnemelk, vanille- en amandelextracten toe.
- Voeg de fijngestampte bananen toe.
- Meng nu de beide kommen door elkaar.
- Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten en giet hier het natte mengsel in.
- Giet het mengsel in de ingevette cakevorm en bak in de voorverwarmde oven gedurende 60-70 minuten.
- Controleer met een prikker of de cake ook daadwerkelijk klaar is.
- Dit kan door een prikker in de cake te prikken, als de prikker er schoon uit komt is de cake klaar!
- Haal de cake uit de oven en laat deze afkoelen.
- Daarna.. Smullen maar!