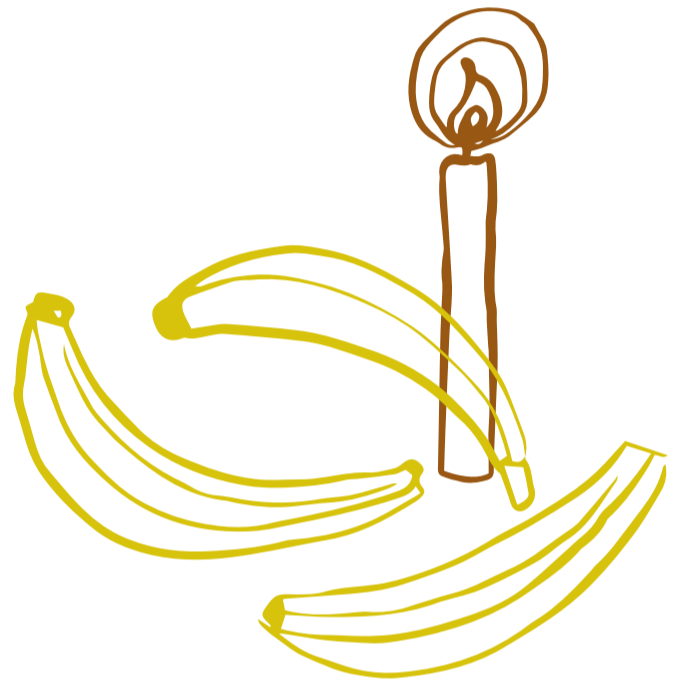


BANANBRØD *med smaken av jul*

Bananbrød pluss julekrydder – hva blir det? Et bananbrød med smaken av jul som minner litt om myke pepperkaker, selvfølgelig! Dette deilige bananbrødet er også fritt for gluten og laktose og raffinert sukker. Perfekt for kaffe eller en matbit.

INGREDIENSER

3 modne bananer
3 egg
3 dl mandelmel
1 dl bokhvetemel
2 ts bakepulver
2 ts kanel
1,5 ts malt ingefær
1,5 ts malt kryddernellik
1 ts kardemommekjerner, malt
Ev. kokosflak og kokosolje til bakebolle



Slik gjør du:

1. Sett ovnen på 175 grader (eller 160 grader for varmluftsovn).
2. Mal kardemommekjernene. Bland deretter alle de tørre ingrediensene i en bolle.
3. Pisk eggene til du har en luftig røre. Bland inn de tørre ingrediensene
4. Mos bananene grovt og bland dem inn i røren.
5. Legg et stykke bakepapir i en ildfast form (ca. 25 cm lang og 10 cm bred). Alternativt kan du smøre formen med kokosolje og strø med et jevnt lag kokosflak.
6. Hell røren i formen, pynt gjerne med skiver av 1-2 banan.
7. Stek midt i ovnen i ca 35-40 minutter.

TIPS: Velg gjerne økologiske ingredienser til hele oppskriften.