

Vegan Chiquita bananenbrood met pindakaas

Duur: 10 minuten bereiden + 60 minuten baktijd

Dit vegan Chiquita bananenbrood met pindakaas is een supergemakkelijk recept. Neem het mee naar werk zodat je wat lekkers én gezond te eten hebt in de lunchpauze. Geloof ons, deze smaakcombinatie is geweldig!

Ingrediënten:

- 4 Chiquita-bananen
- 160 gram tarwebloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 150 gram lichtbruine suiker
- 60 ml zonnebloemolie
- 100 gram romige pindakaas
- Poedersuiker als topping

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 175 graden C.
- Pureer de Chiquita bananen met een vork in een kom. Voeg de romige pindakaas, olie en bruine suiker toe en roer tot een gladde massa.
- Voeg de tarwebloem en het bakpoeder toe aan het beslag en meng.
- Giet het beslag in een met bakpapier beklede cakevorm en bak ca. 50 minuten tot 60 minuten.
- Als de cake gaar is en afgekoeld, bestrooi met poedersuiker.