

## Wortel-bananenbrood met granola



50 minuten



12 personen



### VOEDINGSWAARDE

Energie	202 Kcal
Koolhydraten	9.6 g
Eiwitten	7.3 g
Vet	15.2 g
Vezels	3 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 100 g PS. life granola nuts & seeds
- 250 g banaan
- 200 g amandelmeel
- 100 g geraspte wortel
- 2 eieren
- 100 ml ongezoete amandelmelk
- 1 tl bakpoeder
- 1 el honing
- 2 tl kaneel
- 1 el olijfolie

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Prak de bananen en voeg vervolgens de eieren, honing en melk toe. Meng de kaneel met het amandelmeel en de bakpoeder en voeg toe aan het bananenmengsel. Meng goed door elkaar en roer de geraspte wortel en twee derde van de granola erdoor. Vet de bakvorm in met olijfolie en giet het mengsel erin. Garneer met de overgebleven granola en zet voor circa 40 minuten in de oven.

TIP: LEKKER MET EEN EETLEPEL GRIEKSE YOGHURT VOOR EEN FRISSE TOUCH!