



3

Vegetarisch

Bananenbrood met granola



Bereidingstijd
60 minuten



Porties
Voor 12 personen

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C. Prak de bananen en snijd de roomboter in stukken. Doe de roomboter in een kom en voeg hier de eieren, Griekse yoghurt, amandelmeel, bakpoeder, kaneel en zout aan toe. Meng goed door elkaar en schep hier vervolgens de bananenpuree en $\frac{3}{4}$ van de granola door. Vet een cakevorm in en verdeel het beslag over de cakevorm. Garneer met de overgebleven granola en zet voor circa 60 minuten in de voorverwarmde oven.

Ingrediënten

- ☐ 100 g PS. life granola nuts & seeds
- ☐ 125 g Griekse yoghurt 10% vet
- ☐ 250 g amandelmeel
- ☐ 2 tl bakpoeder
- ☐ 250 g banaan
- ☐ 2 eieren
- ☐ 100 g ongezouten roomboter
- ☐ Snufje kaneel
- ☐ Snufje zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	277 kcal
Koolhydraten	11 g
Vet	23 g
Vezels	1 g
Eiwit	7 g