

No waste bananencake



Het favoriete recept van Valerie

Content Expert Culinary Inspiration bij Delhaize

🕒 1h ☆ Makkelijk 🥛 Vegetarisch 🍰 Dessert

Ingrediënten:

4 rijpe bananen
175 g suiker (eventueel een
beetje vanillesuiker)
120 g boter
220 g bloem
1/2 zakje bakpoeder
3 eieren
1 snuifje zout

Extra:

bosbessen, gekonfijte
sinaasappel- of
citroenschijfjes, granola,
noten, chocoladestukjes, ...

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Plet de bananen. Voeg de suiker, de zachte boter, de bloem, het bakpoeder, de eieren en het zout toe. Meng of mix tot een gladde massa.
- 3 Voeg de extra's toe. Giet het in een goed beboterde cakevorm.
- 4 Bak gedurende 40 tot 50 minuten. Als je de cake "vochtig" wilt, houd hem dan in de gaten en controleer met een mes of de cake gaar is vanbinnen.
- 5 Haal uit de bakvorm en laat afkoelen op een rooster.
- 6 Voor een "banana split"-versie bestrijk je de taart met een chocoladeglazuur: 100 g chocolade + 100 g poedersuiker + 50 g boter au bain-marie gesmolten.

