



## Bananenbrood met kokos – 8 tot 10 porties

### Ingrediënten

100 gram havermout  
100 gram kokos gemalen  
1 zakje bakpoeder  
3 bananen  
3 eieren  
50 g vetstof, vb. vloeibare boter  
2 eetlepels Sugarly (suikervervanger)  
2 eetlepels gemengde pitten (zonnebloem, lijnzaad, pompoen)  
30 gram gedroogde kokos in schilfers

### Vorbereiding

Mix de bananen samen met de eieren en de havermout.

### Bereiding

Roer de suiker door de vetstof.

Roer er het bananenmengsel door.

Voeg de gemalen kokos, de pitten en het bakpoeder toe.

Giet in een cakevorm en bestrooi met de kokoschilfers.

Bak 35 tot 40 minuten in een oven van 180 ° C. Controleer de gaarheid met een prikker!

### Afwerking

Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

Snij in plakjes en dien op met fruit.

### Informatie allergenen

Dit gerecht bevat:

- gluten (indien je gewone havermout gebruikt, kan die sporen van tarwe bevatten)
- melk, indien je boter gebruikt

