



Bananenbrood met chocolade en koffie

Deze recepten zijn ontwikkeld door Chickslovefood.

Nina en Elise hebben speciaal voor L'OR recepten ontwikkeld. Deze heerlijke gerechten zijn makkelijk te maken met weinig ingrediënten. Op hun blog 'Chickslovefood' staan nog meer makkelijke recepten en inspiratie. Hun doel: toegankelijke recepten met pure ingrediënten delen die iedereen kan maken.

En in dit geval met de heerlijk rijke smaak van L'OR koffie.
Geniet ervan!



Je hebt nodig:

- 2 el kokosolie
- 5 rijpe bananen
- 200 g speltmeel
- 2 eieren
- 4 el honing
- 2 tl bakpoeder
- 80 ml L'OR Espresso Onyx (2 koffiecups).
- 1 handje pecannoten
- 50 g pure chocolade

Bereiding:

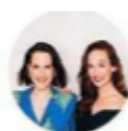
- Verwarm de oven voor op 180 graden en smelt de kokosolie in een pannetje op het vuur.
- Doe 4 bananen in een keukenmachine, samen met het speltmeel, de eieren, de honing, het bakpoeder, de espresso en de gesmolten kokosolie en vermaal de ingrediënten tot een glad beslag.
- Voeg ook het handje pecannoten toe aan het beslag en maal nog even kort, zodat je een beetje een crunch houdt.
- Bekleed een cakevorm met bakpapier en giet het beslag hierin.
- Snijd de overige banaan in de lengte doormidden en duw in de bovenkant van het bananenbrood.
- Zet de cakevorm in de oven en bak hem in 45 minuten gaar.
- Laat het bananenbrood afkoelen op een rooster.
- Smelt de pure chocolade au bain-marie en drizzle de gesmolten chocolade dan over de bovenkant van het bananenbrood.
- Zet het bananenbrood in de koelkast totdat de chocolade helemaal uitgehard is, snijd dan in plakken en serveer!



2+ personen



15 minuten + 45 minuten oventijd



CHICKSLOVEFOOD