



✂ Tussendoortje ⏱ 85 min

Chiquita-bananenbrood met bosbessen en citroenglazuur

Koop een bakje bosbessen en voeg ze toe aan een heerlijk Chiquita-bananenbrood! Werk af met citroenglazuur voor nog meer smaak.

1

Verwarm de oven voor op 175°C.

2

Prak de Chiquita-bananen met een vork in een kom

3

Klop de boter 30 seconden los met een mixer. Voeg daarna de suiker toe en meng de ingrediënten tot een glad beslag. Voeg de geprakte Chiquita-bananen, eieren, yoghurt en het vanille-extract toe en meng alles tot een glad mengsel.

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

1 ½ Chiquita bananen
240 g bloem
200 g kokossuiker
240 g of butter, softened
100 g of yoghurt
300 g bosbessen
2 eieren
10 g havermout
5 g bakpoeder
5 mL vanille-extract
3 g zout
Juice of 1 lemon
15 g poedersuiker

VOEDINGSWAARDEN PER PERSOON

413 Calorieën
21,5 g Vetten
13 g Verzadigde vetten
48,2 g Koolhydraten
8,9 g Suikers
2,7 g Vezel
5,6 g Eiwit
0,8 g Zout

4

Doe de bloem, de havermout, natriumcarbonaat (baking soda) en zout in een andere kom. Voeg dit mengsel toe aan de kom met de Chiquita-bananen en klop op lage snelheid tot een vochtig mengsel. Voeg voorzichtig de bosbessen toe aan het beslag, maar bewaar een aantal bosbessen voor garnering.

5

Doe het beslag in het bakblik en garneer met de overige bosbessen.

6

Bak ongeveer 60-65 minuten en laat afkoelen.

7

Meng het citroensap met de poedersuiker om het glazuur te maken. Breng het aan op de afgekoelde cake.