

Banaan kokos cake

Dit heb je nodig.

- 200 gr amandelmeel
- 4 bananen
- 60 gr geraspte kokos
- 100 gr gemengde noten (ongezouten)
- 1 tl kaneel
- 3 eieren
- 60 gr kokosolie of roomboter
- 1 tl bakpoeder
- 1 snufje zout
- Roomboter om in te vetten.

Zo maak je het.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Meng het amandelmeel, de kaneel, bakpoeder, geraspte kokos en het zout in een kom.
3. Hak de noten grof met een keukenmes en roer er ook doorheen.
4. Smelt de kokosolie 40 seconden in de magnetron kluts in een aparte schaal met de eieren tot een glad mengsel.
5. Schenk dit bij de mix en meng goed.
6. Schil de bananen, snij in plakjes en schep voorzichtig de mix, daarna even voorzichtig kneden tot een deeg.
7. Vet een bakblik in.
8. Zet de cake in de oven voor 40-50 minuten en controleer tussendoor even.
9. Wil je weten of je cake gaar is? Stop er een satéprikker in, wanneer deze droog blijft is de cake gaar