



- 3 (zeer) rijpe bananen
- 3 eieren
- 150 gr Billiebubs for easy mornings
- 50 gr bloem
- halve theelepel bakpoeder
- snuifje zout
- optioneel chocoladepallets (op chocolade zetten we geen hoeveelheid, you do you!)

Mix alle ingrediënten samen en bak 35 à 40 min op 180 graden. Check met een brochette of de binnenkant gaar is. Sommige ovens zullen je bananenbrood al laten kleuren terwijl de binnenkant nog niet gaar is. Dit kan je voorkomen door de bovenkant van je bananenbrood de eerste 20min af te dekken met aluminiumfolie. Eens gaar, haal je bananenbrood uit de oven en laat afkoelen alvorens uit de vorm te halen. Enjoy!