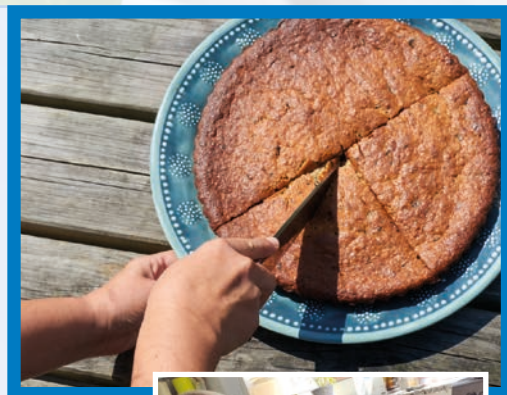




Bananentaart



Iedereen kent het wel: ineens blijken die groene bananen die je in de winkel kocht, aan het einde van de week al helemaal geel te zijn met van die afstotelijke bruine vlekjes. Absoluut niet meer eetbaar volgens kinderlogica. Wel, ik heb intussen een overheerlijk recept gevonden, waardoor zelfs de meest dicht-bij-rotte banaan nog een lekker einde kent.



Ingrediënten:

- 4 'afgekeurde' bananen (ze mogen echt overrijp zijn)
- 125gr suiker
- 1/2 zakje bakpoeder
- 200gr zelfrijzende bloem
- 125gr boter (best echte melkerijboter)
- 2 eetlepels citroensap (of wat meer)
- 75gr havermout
- 3 eieren
- 100gr of 200gr pure chocolade (= naar smaak)

Werkwijze:

- Stap 1:** Smelt de boter en klop op met de suiker en de eierdooiers.
- Stap 2:** Mix de bananen met het citroensap in een andere kom.
- Stap 3:** Voeg bij de boter de bloem, het bakpoeder en de havermout.
- Stap 4:** Klop het eiwit op.
- Stap 5:** Voeg de stukjes chocolade bij het mengsel met boter en voeg als laatste het opgeklopte eiwit toe.
- Stap 6:** Zorg voor een voorverwarmede oven van 180°C. Giet eerst de bananenmix, daarna de rest van het mengsel in een bakvorm en zet dit ongeveer 1 u in de oven van 180°C.

PS.: Dit baksel is ook perfect invriesbaar. Ik snijd het meestal in stukken ter grootte van een vieruurtje. Dan hoeft ik enkel een pakje in mijn (of die van de kinderen hun) boekentas te stoppen en tegen vieruurtjes tijd is het etensklaar!

Ann Van der Flaas