



# Toffifee Bananenbrood

Maak de dag een beetje zoeter met deze heerlijke bananenbrood snack. Een snelle bereiding, een sappige smaak en buitengewoon lekker. Een heerlijke combinatie van banaan, Toffifee en karamelsaus.

## Benodigdheden:

Voor 1 cakevorm

- 300g tarwebloem
- 100g havermout
- 100g gemalen amandelen
- 100g gehakte hazelnoten
- 1 theelepel baksoda
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 snufje zout
- 60g zachte boter
- 100g suiker
- 2 eieren (maat M)
- 250ml karnemelk
- 3 rijpe bananen (ca. 600 g)
- 15 Toffifee
- Karamelsaus om erbij te serveren
- Boter en bloem voor de vorm

## Tot slot:

- 1 cakevorm, 30 cm x 11 cm

## Instructies:

1. Vet de cakevorm in met boter en bestuif de vorm met bloem. Meng in een kom de bloem, havermout, amandelen, hazelnoten, bakpoeder, baksoda en zout in een kom. Meng het geheel goed door. Voeg nu de boter, suiker, eieren en karnemelk toe en mix het geheel door elkaar met de mixer (of klop met een garde).
2. Pel de bananen en prak ze fijn of pureer ze met een vork. Roer de bananenpuree door het beslag. Halveer de Toffifee of snijd ze in vieren en roer door het beslag.
3. Giet het deeg in de bakvorm en strijk het glad. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 160°C (boven-/ onderwarmte) ca. 70 minuten.
4. Haal nu het Toffifee Bananenbrood uit de oven en haal het na ongeveer 10 minuten uit de vorm. Serveer de Toffifee Bananenbrood als het nog warm is met een beetje karamelsaus!