



BANANENBROOD MET VIJGEN

INGREDIËNTEN

- 1 ½ kop speltbloem
- 6-8 medjooldadels, ongepit
- 1 grote eetlepel bakpoeder
- 1 theelepel natuurlijk vanillepoeder
- 3 rijpe bananen
- 1 snufje zeezout
- 3 biologische eitjes
- 1 handvol walnoten, gehakt
- 4 gedroogde vijgen in stukjes
- 4-6 eetlepels agavesiroop

BEREIDING

1. Breng de oven op temperatuur (175°C).
2. Mix alle ingrediënten (behalve de walnoten, de vijgen en de agavesiroop) in een blender
3. Voeg de stukjes gedroogde vijg en de gehakte walnoten toe en giet het mengsel in een cakevorm (ingevet of met bakpapier).
4. Bak de cake 30-40 minuten in de voorverwarmde oven.
5. Haal de cake uit de oven, smeer er wat agavesiroop over en zet hem nog 5 minuten terug in de oven

Eet smakelijk!