

aanbevolen door Stefanie Willaert

# bananen cake

tover je overrijpe bananen om  
tot een lekkere cake



## INGREDIËNTEN

- \* 120 gr boerenboter
- \* 120 gr bloem
- \* 120 gr kristalsuiker
- \* 70 gr amandelpoeder
- \* 2 eieren
- \* 3 rijpe bananen
- \* bakpoeder
- \* snufje zout

## DE CAKE

Verwarm de oven voor op 175 graden. Maak de boter zacht en kop ze 5 minuten samen met de kristalsuiker. Doe er, al kloppend, één voor één de eieren bij. Snij 2 bananen in schijfjes en voeg die bij het mengsel. Laat alles even goed doorkloppen. Roer nu de bloem eronder, samen met het amandelpoeder, het snufje zout en het bakpoeder. Meng alles goed door elkaar. Vet de bakvorm in met boter en bepoeder eraan met bloem. Doe het deeg in de vorm en snij de derde banaan in schijfjes. Leg ze op het deeg en bestrooi tussentwischen de schijfjes ruim met kristalsuiker. Bak ongeveer een uur in de voorverwarmde oven.

## RED DEZE RESTJES



**MIRCOM**  
ROESELARE

