



## Speculaas bananenbrood

### Ingrediënten (cake bakvorm van 20-30 cm):

- 250 gram speltbloem
- 2 el speculaaskruiden
- 1 volle tl baksoda
- snufje zout
- 1 tl kaneel
- handje geroosterde walnoten grof gehakt
- 5 rijpe bananen
- 3 el kokosbloemsuiker
- 2 el olijfolie
- 1 tl citroensap

### Bereiding:

- Vet een cakeblik in met een beetje olijf- of kokosolie.
- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Meng de bloem, speculaaskruiden, baksoda, zout en walnoten door elkaar.
- Doe 5 bananen, kokosbloemsuiker, olijfolie en citroensap in de keukenmachine of blender en laat een egaal mengsel ontstaan.
- Mix door de bloem, zodat alles één geheel wordt.
- Schep het mengsel in het cakeblik.
- Bak het brood ongeveer 45 minuten in de oven.
- Hij is gaar als een satéprikker er schoon uitkomt.
- Serveer met een likje amandelpasta of kokosboter.

Voor variatie gebruik ook eens pecannoten.

