

Bananbröd med bovete & choklad

Ingrédients

- 3 bananer cirka 375g
- 30g muscovadosocker
- 110g ägg (2 stora ägg)
- 50g mjölk
- 75g bovetemjöl
- 5g bakpulver
- 115g mjöl
- 110g chokladbitar

Préparation

1. Övermogna bananer och sugen på att prova ett nytt recept?
2. Här är ett nytt bananbröd, denna gång med bovete & mörk choklad. Receptet är mycket enkelt och snabbt, som ofta med recept baserade på banan, ju mognare de är desto bättre.
3. Mosa bananerna och tillsätt sockret.
4. Tillsätt äggen ett i taget och sedan mjölken.
5. Tillsätt sedan det siktade mjölet och bakpulvret.
6. Avsluta med chokladbitarna.
7. Häll i en smord och mjölad form, dekorera sedan med en banan om du vill, chokladbitar... och grädda i 1 timme vid 165°C.
8. Låt svalna några minuter innan du tar ut den ur formen och låter den svalna på ett galler, och njut sedan!