

SUNDT BANANBRØD UDEN SUKKER

Ufattelig lækkert og sundt bananbrød, der ikke indeholder sukker. Brødet får i stedet sin sødme fra bananer og dadler, og det fiberrige fuldkornsmel gør det dejligt mættende.

Til

- 10 friske dadler
- 3 bananer (modne)
- 3 æg
- $\frac{1}{2}$ dl olie
- $2\frac{1}{2}$ dl fuldkornshvedemel
- 1 knsp salt
- 1 tsk vaniljepulver
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk natron
- $\frac{1}{2}$ dl hvedemel
- 60 g mørk chokolade
- olie til formen



FEDTFATTIG

Blend dadler, bananer og æg, til der ikke er flere klumper. Hæld massen over i en skål.

Rør olie, fuldkornsmel, salt og vaniljepulver i. Si bagepulver, natron og hvedemel i skålen, og bland det hele godt sammen.

Hak chokoladen, og vend det i dejen.

Hæld dejen i en smurt brødform, og bag bananbrødet ved 175 grader i ca. 35-40 minutter. Kom evt. sølvpapir hen over formen, hvis det bliver for mørkt, inden det er gennembagt.

Servér på kagebordet eller som et mellemmåltid med f.eks. et tyndt lag smør.