



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Jackie Boromeo | ©Chantal Voets

Kokosbrood-cake met banaan

Ingrediënten

- 1/2 kop kokosolie
- 1 kop ahornsiroop of een zoetmiddel naar keuze
- 2 koppen volkorenmeel
- 1/2 theelepel ongeraffineerd zout(optioneel)
- 1 theelepel bakpoeder
- 3 tot 4 bananen (geplet)
- 1/2 kop geraspte kokos
- 1 theelepel adapto botanico kruidenmix

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

60 minuten

Totale bereiding:

75 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van kokosbrood-cake met banaan

Bereiding

1. Verwarm de oven voor 180°C. Vet je bakblik in en verstuif een beetje meel erop zodat de cake makkelijk loskomt. Voeg eerst de olie en de ahornsiroop bij elkaar en mix deze ingrediënten goed.
2. Neem een aparte kom voor de droge ingrediënten en meng deze. Doe de geplette bananen bij de kokosolie en het zoetmiddel. Meng dan alles samen en giet het mengsel in de bakvorm.
3. Baktijd: ca 45 minuten tot 1 uur. De cake is klaar als je met een tandenstoker erin prikt en er geen deeg aan blijft kleven.

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)