

meuslicake met banaan

aantal: 1 cake



ingrediënten

- 3 rijpe bananen
- 3 eieren
- 100 ml olijfolie
- 1 theelepel vanille extract
- 2 eetlepels honing
- 150 g muesli
- 150 g volkoren bloem
- 2 theelepels bakpoeder



bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C en bekleed een cakevorm met bakpapier of vet deze in.

Prak 2 bananen helemaal fijn met een vork.

Meng de bananenpuree samen met de eieren in een grote kom.

Klop luchtig met een mixer.

Voeg de olijfolie, het vanille extract en de honing toe en klop nog even kort.

Roer de muesli, volkorenbloem en bakpoeder erdoor tot een glad mengsel.

Breng het deeg over in de cakevorm.

Halveer de derde banaan in de lengte en druk beide helften boven in het deeg.

Zet de cakevorm in de oven en bak de cake gaar in 35 à 40 minuten.

(Check de gaarheid vanaf 35 minuten door een satéprikker in het midden van de cake te steken. Als die er droog uitkomt is de cake klaar.)

Neem de cake uit de oven en laat afkoelen.



tip

Je kan de cake tijdens het afkoelen bestrijken met een dun laagje ahornsiroop.

inspiratie

Francesca kookt. (06/10/2020). *Mueslicake met banaan*.

Geraadpleegd van www.francescakookt.nl/mueslicake-met-banaan/