**Vegan Bananenbrood zonder suiker**

Voorbereidingstijd: 35 minuten

Baktijd: 55 minuten

**Ingrediënten:**

* 80 ml gesmolten kokosolie (en wat extra voor je cakeblik)
* 320 gram overrijpe bananen (ongeveer 4 middelgrote)
* 15 gram gebroken lijnzaad
* 80 ml amandelmelk
* 75 gram medjoul dadels
* 2 theelepels vanille extract
* 50 gram havermout
* 120 gram (volkoren) speltmeel
* 1 theelepel bakpoeder
* 1/2 theelepel baking soda
* mespuntje zout

**Benodigheden:**

* Oven
* Cakeblik of springvorm
* Weegschaal
* Mes
* Snijplank
* Mengkom
* Spatel
* Steelpan
* Kwastje
* Vork

**Bereiding:**

1. Verwarm je oven voor op 175 graden Celsius en vet je cakeblik alvast in met kokosolie.
2. Prak de bananen in een grote kom totdat deze  bijna een glad geheel zijn.
3. Snij de dadels in kleine stukjes (eventueel de pit verwijderen).
4. Voeg hier het lijnzaad, dadels, amandelmelk, gesmolten kokosolie en vanille extract aan toe en meng tot een geheel.
5. Vervolgens roer je de ‘droge ingrediënten’ een voor een door de natte ingrediënten: havermout, baking soda, baking powder, zout en speltmeel. Goed mengen.
6. Verdeel het beslag goed over de cakevorm/springvorm.
7. Decoreer de cake met eventueel een paar plakjes banaan.
8. Bak het in 45 tot 55 minuten gaar tot hij ”stevig” aanvoelt.
9. Laat dit ongeveer 15 minuten afkoelen in de vorm.
10. Haal het bananenbrood uit de vorm en laat deze in zijn geheel verder afkoelen (belangrijk voor het garingsproces!).

Tip: Je kunt de bovenkant ook decoreren met eventueel walnoten en/of chocolate chips.

Serveren: Gewoon lekker zo bij een kopje koffie of thee!

Bewaren: Bewaar je bananenbrood goed ingepakt in de koelkast. Zo kan je hem zeker 6 dagen bewaren, maar dat gaat hij zeker niet redden! Je kunt hem natuurlijk ook langer bewaren in de vriezer! In zijn geheel, maar het is ook handig om hem al in plakken te snijden en deze apart te verpakken en in te vriezen. Heb je dan trek, even ontdooien en eten maar!