



# Chocolate banana bread



This chocolate banana bread is a deliciously sweet start of the day or a tasty snack during the day, plus easy to make just in one bowl!

---

## CHOCOLATE BANANA BREAD

Servings: 10-12 slices

Preparation time: 60-70 minutes

### INGREDIENTS:

3 bananas (+ 1 banana, in slices, used as topping)

2 eggs (or flax eggs)

90 grams of dark chocolate, finely chopped

60 grams of apple sauce

60 ml of vegetable oil (no olive oil)

5 ml of vanilla extract

100 grams of brown sugar

5 grams of cinnamon

280 grams of flour

2,5 grams of baking powder

5 grams of baking soda

2,5 grams of salt





## INSTRUCTIONS:

1. Preheat the oven to 160°C.
2. Add the bananas to a bowl and mash them with a fork. Then add the eggs, oil, apple sauce and sugar and mix well until combined.
3. Add the baking powder, baking soda and salt, stirring after each addition. Then add the cinnamon and vanilla extract and stir until well combined.
4. Add the flour, gently mix in between. Then add the chocolate and mix until combined. Keep some chocolate aside, to use as a topping.
5. Lightly grease a loaf pan or use a baking sheet. Pour the mixture into the pan and put the banana slices and the extra chocolate on top. Then put it in the oven for about 40 to 50 minutes.

## NOTES:

- Can be stored in an air-tight container for 2-3 days.
- 



# Chocolade-bananenbrood



Dit chocolade-bananenbrood is een heerlijk zoet begin van de dag of een lekker tussendoortje gedurende de dag, en bovendien eenvoudig in één kom te maken!

---

## CHOCOLADE-BANANENBROOD

Porties: 10-12 plakjes

Bereidingstijd: 60-70 minuten

### INGREDIËNTEN:

3 bananen (+ 1 banaan, in plakjes, te gebruiken als topping)

2 eieren (of flax eieren)

90 gram pure chocolade, fijngehakt

60 gram appelmoes

60 ml plantaardige olie (geen olijfolie)

5 ml vanille-extract

100 gram bruine suiker

5 gram kaneel

280 gram bloem

2,5 gram bakpoeder

5 gram baksoda

2,5 gram zout



## INSTRUCTIES:

1. Verwarm de oven voor op 160 ° C.
2. Doe de bananen in een kom en pureer ze met een vork. Voeg vervolgens de eieren, olie, appelmoes en suiker toe en meng goed door elkaar.
3. Voeg het bakpoeder, baksoda en zout toe en roer na elke toevoeging. Voeg vervolgens de kaneel en vanille-extract toe en roer tot alles goed gecombineerd is.
4. Voeg de bloem toe en meng tussendoor. Voeg vervolgens de chocolade toe en mix goed. Bewaar wat chocolade opzij om als topping te gebruiken.
5. Vet een broodpan licht in of gebruik een bakpapier. Giet het mengsel in de pan en leg de plakjes banaan en de extra chocolade erop. Zet het vervolgens ongeveer 40 tot 50 minuten in de oven.

## NOTA:

- Kan bewaard worden in een gesloten verpakking voor 2-3 dagen.
- 

