

Bananencake

Ingrediënten

- 225 gram bloem
- 1 theelepel SteviJa Baksoda
- 3 eetlepels koolzaadolie
- 8 eetlepels karnemelk
- 15 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 2 eieren
- 2 geprakte bananen
- 4 eetlepels kokende melk



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de koolzaadolie, karnemelk, eieren en zoetpoeder in een kom en mix het goed door elkaar. Mix vervolgens de geprakte banaan erdoor.

Kook de melk en los hierin één volle theelepel baksoda op en mix die vervolgens ook weer door het beslag. Roer als laatste de bloem door het beslag. Giet het beslag in een ingevet cakeblik en bak de cake op 180 °C in circa 35 minuten gaar.

Enjoy!