

LEKKER & GEZOND SNACKEN

BANANENCAKES MET AARDBEIEN

Ingrediënten:

2 heel rijpe bananen
100 gr zelfrijzende bloem
2 eieren
1 eetlepel honing
250 gr aardbeien
beetje zoetstof



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 175°C.

Schil de bananen en snij in grove stukken. Meng de bananen met de eieren, bloem en honing in de keukenrobot tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over 6 cupcakevormpjes. Bak de cakejes in de voorverwarmde oven in 50-60 minuten.

Laat de cakejes goed afkoelen.

Was de aardbeien, verwijder het kroontje en snij ze in 4. Verdeel de aardbeien over de cakejes en werk af met een klein beetje zoetstof.

Smakelijk!

Diëtiste Ine Bosmans