Desserts / Verenigde Staten

Bananen-Haver Snackcake

Een vochtige, licht gekruide vierkante cake gemaakt met zeer rijpe bananen en gerolde haver, met een stevig, taai kruim, een geroosterde walnoottop en een diepe karamel-bananenzoetheid die zowel bij het ontbijt als bij het dessert past.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 350 g Bananen, zeer rijp (sterk gespikkeld), gepureerd
- ☐ 2 hele grote eieren, kamertemperatuur
- ☐ 120 g Natuuryoghurt, volle melk
- ☐ 150 g Universele bloem
- ☐ 4 g zuiveringszout
- ☐ 1 theelepel Gemalen kaneel
- ☐ 120 g Lichtbruine suiker, verpakt
- ☐ 85 g Ongezouten boter, gesmolten
- ☐ 5 ml Vanille-extract
- ☐ 100 g Havervlokken (ouderwets)
- ☐ 3 g Fijn zout
- ☐ 60 g walnoten, grof gehakt (optioneel)

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 350 ° F (175 ° C). Vet een vierkante bakvorm van 20 x 20 cm in en bekleed deze met een perkamenten slinger. Prak de bananen in een grote kom met een vork tot ze grotendeels glad zijn. Klop de bruine suiker, eieren, gesmolten boter, yoghurt en vanille erdoor tot een gelijkmatig mengsel.

02 Voeg de bloem, haver, zuiveringszout, zout en kaneel rechtstreeks toe aan de kom (strooi het zuiveringszout gelijkmatig zodat het niet klontert) en roer het met een spatel totdat er geen droge bloem meer overblijft. Laat het beslag 5 minuten rusten zodat de haver zacht begint te worden, schraap het dan in de pan, strijk de bovenkant glad en bestrooi met de walnoten.

03 Bak op het middelste rooster 30-38 minuten, tot de bovenkant goudbruin en gewelfd is, de randen uit de pan trekken en een tandenstoker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt of met een paar vochtige kruimels. Laat het minstens 20 minuten in de pan op een rooster afkoelen, haal het er dan uit met het bakpapier en snijd het in 9 of 16 vierkanten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / banana-oat-snack-cake