



# Bananbröd med choklad

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **8**



Banan och choklad är en riktig favoritkombo. Detta bananbröd är fritt från gluten och tillsatt socker. Perfekt till fika eller mellanmål.



## INGREDIENSER

3 st riktigt mogna bananer  
3 st ägg  
3 dl mandelmjöl  
1 dl bovetemjöl  
2 tsk bakpulver  
50 g mörk choklad (minst 70%)  
0,5 st banan till garnering

## GÖR SÅ HÄR

1

Vispa äggen tills du har en fluffig smet. Blanda i de torra ingredienserna. Mosa bananerna grovt och blanda i dem i smeten. Hacka slutligen chokladen grovt och blanda ner i smeten.

2

Lägg ett bakplåtspapper i en form som är ca 25 cm lång och ca 10 cm bred. Häll i smeten, garnera med skivor av 1/2 banan och grädda på 175°C i ca 20 minuter.