



CHOCOLADE BANANA MARBLE CAKES

INGREDIËNTEN

- 70gr amandelmeel
- 40gr vegetarisch proteïnepoeder
- 30gr raw cacao poeder
- 1 1/2 tl bakpoeder
- 150gr gepureerde bananen
- 3 eieren
- 40gr greensweet sweet caramel
- 30gr gesmolten kokosolie
- 5 el pindakaas
- snufje zout

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed een bakvorm met bakpapier. Neem een middelgrote kom en mix de gepureerde bananen, eieren en kokosolie, goed. Mix in een andere middelgrote kom amandelmeel, proteïne poeder, cacao poeder, sweet caramel, bakpoeder en zout. Voeg er de droge ingrediënten aan toe. Voeg daarna de natte ingrediënten er aan toe en goed mengen. Giet het beslag in de met bakpapier beklede bakvorm en voeg 5 el pindakaas toe.

Creëer een marmereffect door het beslag en de pindakaas met een stokje door elkaar te mixen.

Bak 40 minuten. Laat volledig afkoelen voor het serveren.

Geniet ervan! ☐