

ΜΠΑΝΑΝΟΨΩΜΟ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

20' προετοιμασία

1 ώρα ψήσιμο

Σύνολο: 1 ώρα και 20 λεπτά

Υλικά

ερίδες: για 1 παραλληλόγραμμη φόρμα

- ☐ 200 ml γάλα φρέσκο, πλήρες
- ☐ 170 γρ. ζάχαρη καστανή
- ☐ 2 αυγά
- ☐ 300 γρ. μπανάνες, πολτοποιημένες
- ☐ 60 γρ. νιφάδες βρώμης και επιπλέον για το πασπάλισμα
- ☐ 350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ☐ 150 γρ. σοκολάτα σε σταγόνες
- ☐ 2 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- ☐ λίγο βούτυρο για τη φόρμα

Διαδικασία

1. Για να φτιάξουμε το μπανανόψωμο αρχικά βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια μακρόστενη φόρμα του κέικ με διαστάσεις 10 x 20 εκ. και προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.
2. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα αυγά με τη ζάχαρη, προσθέτοντας και το γάλα.
3. Συνεχίζουμε ρίχνοντας τις πολτοποιημένες μπανάνες και στο τέλος το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ. Αφού ενσωματωθούν στο μείγμα, ρίχνουμε τη σοκο- λάτα σε σταγόνες και τη βρώμη και ανακατεύουμε καλά. Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και πασπαλίζουμε την επιφάνεια με επιπλέον νιφάδες βρώμης.
4. Ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 60 λεπτά, μέχρι να ροδίσει και να φουσκώσει.

5. Αφήνουμε το μπανανόψωμο να κρυώσει ελαφρώς πριν ξεφορμάρουμε.

ΠΗΓΗ: <https://www.gastronomos.gr/syntagh/mpananopsomo/151623/>