

# Bananen cupcakes



## Ingrediënten

- 1 banaan
- 1 ei
- 3 dadels (20 gram)
- 65 gr boekweitmeel
- 1 tl koekkruiden
- 1 tl bakpoeder
- snuf zout
- eventueel rijststroop en gedroogde bananenplakjes

## Bereiding

Verwarm de heteluchtoven tot 170 graden. Meng de banaan, het ei en de dadels (in stukjes gesneden) met de staafmixer. Giet het mengsel in een kom. Voeg hier het boekweitmeel, de koekkruiden, het bakpoeder en zout aan toe en spatel alles tot een glad beslag. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in 25 minuten gaar.

Optie: laat de cupcakes afkoelen, bestrijk de bovenkant met een beetje rijststroop en leg er een plakje gedroogde banaan op.