

DEBBIE SE PIESANG EN SJOKOLADE BROOD



By Food lovers recipes

DEBBIE SE PIESANG EN SJOKOLADE BROOD

3 oor-ryp piesangs

115 gram botter, gesmelt

200 ml suiker

2 eiers

10 ml vanielje

225 ml suurroom (of yoghurt)

5 ml koeksoda

5 ml sout

350 ml koekmeel

120 ml klein sjokolade chips

120 ml fyn gekapte neute

Verhit oond na 180 °C.

Spuit 'n broodpan (22 x 12 cm) of smeer goed met botter.

Druk 2 piesang fyn met 'n vurk.

Sny die derde piesang in dun skyfies en hou eenkant.

Roer die botter en suiker saam.

Voeg die eiers en vanielje by.

Roer nou die suurroom, fyn piesangs, koeksoda en sout by.

Voeg nou die meel, gesnyde piesangs, sjokolade en neute by.

Roer versigtig tot alles mooi gemeng is.

Giet die mengsel in die broodpan, en bak vir ongeveer 60 minute totdat 'n mes wat in die middel ingesteeek word, skoon uitkom.

Die broodjie behoort bietjie te begin bars bo-op.

Haal uit die oond en verkoel in die pan op 'n draad rakkie vir 15 minute.

Keer die broodjie uit die pan uit, en laat heeltemal afkoel.

My veranderinge:

Ek gebruik net 1 $\frac{1}{2}$ eiers.

Ek klits een eier met 'n vurk in 'n koppie en gooi helfte daarvan by die vol eier.

Ek gebruik 100 ml wit suiker en 100 ml bruin suiker. Jy kan alles wit of alles bruin ook gebruik.

Die sjokolade en neute is nie noodsaaklik nie – los dit uit, of verruil dit nes jy wil.

Hierdie slag het ek die sjokolade verdubbel en die neute uitgelos.

Rosyntjies is ook lekker!

Foto en Resep: Debbie Edwards