



LE BANANA BREAD

INFORMATIONS :

- 20min de préparation
- Niveau débutant
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 100g de cassonade
- vanille liquide
- 4 bananes
- 130g de beurre demi sel
- 210g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 150g de pépites de chocolat



RÉALISATION DU BANANA BREAD :

Fouetter 3 oeufs avec 100g de cassonade et de la vanille liquide jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Écraser 3 bananes à l'aide d'une fourchette et les ajouter au mélange précédent.

Ajouter 130g de beurre demi sel fondu, puis 210g de farine tamisée et ½ sachet de levure chimique, puis mélanger.

Pour finir, ajouter 150g de pépites de chocolat.

Verser la pâte dans un moule beurré, puis couper 1 banane dans le sens de la longueur et la disposer sur le dessus du gâteau.

Enfourner 1h à 180°C, et bien attendre que le gâteau soit refroidi avant de le démouler sinon il perdra sa jolie forme.

