

Recette de Banana Bread !



Ingrédients pour 1 Banana Bread (~25 cm de long) :

- 75g de beurre
- 3-4 bananes bien mûres
- 1 oeuf
- 50g de sucre roux / cassonade
- 50g de sucre (Si vous n'avez pas de sucre roux vous pouvez mettre que du sucre blanc)
- 180g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 80-100g de pépites de chocolat selon envie
- une cuillère café d'extrait de vanille si envie

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole.
3. Dans un bol, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une purée plutôt homogène.

4. Ajoutez l'oeuf puis fouettez.
5. Ensuite, versez les sucres et fouettez.
6. Versez la farine ainsi que la levure chimique et le sel et mélangez avec le fouet.
7. Finissez par ajouter les pépites de chocolat et mélangez une dernière fois.
8. Faites cuire dans un moule à cake beurré (environ 25 cm de longueur) durant environ 50 minutes. Faites le test du couteau pour savoir s'il faut prolonger la cuisson.
9. Dégustez !