

# Banana bread

Préparation : 20 min

Cuisson : 50 min

Quantité : 8 personnes

## Ingédients

- 220 g de farine
- 100 g de sucre
- 15 cl de lait (végétal!)
- 40 g de beurre de cacahuètes
- 3 bananes
- 80 g de chocolat
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Écraser deux bananes en purée.

Ajouter la farine, le sucre et la levure.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter le beurre de cacahuètes

Étaler la pâte dans un moule.

Couper la banane restante en deux.

Disposer les bananes sur le dessus.

Faire cuire pendant 50 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 12 octobre 2019

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)