

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