



Banana bread

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 3 bananes mûres
- 3 oeufs
- 170 g de farine
- 2 cuil à soupe de beurre de cacahuète
- 50 g de noisettes en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de pépite de chocolat
- Vanille en poudre

Dans un saladier, écrasez deux bananes à la fourchette.

Ajoutez les œufs, la farine, la poudre de noisette, la levure chimique, la vanille, le beurre de cacahuète. Bien mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporez les pépites de chocolat.

Versez la pâte dans un moule à cake chemisé, déposer la dernière banane coupée en deux et cuire 45 min dans un four préchauffé à 180°C.