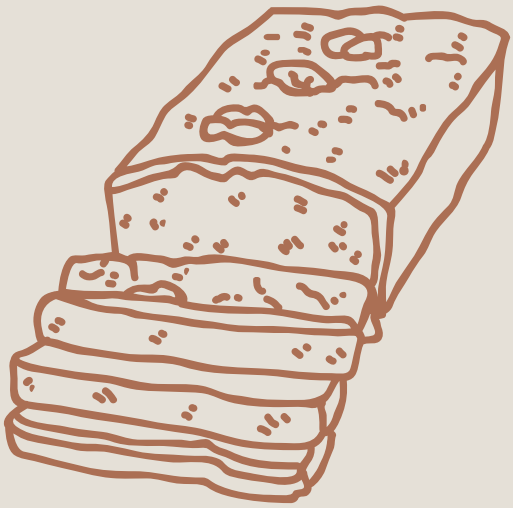
BANANA BREAD



PRÉPARATION

30 minutes

CUISSON

50 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 grosses bananes très mûres
- 76g de beurre doux fondu et un peu pour beurrer votre moule à cake
- 120g de sucre
- 2 oeufs battus
- 1 càc d'extrait de vanille pure
- 1/2 càc de bicarbonate de soude
- 1/2 càc de levure chimique
- 180 g de farine
- 60 g de noix grossièrement hachées ou des péptites de chocolat

PRÉPARATION

1. Beurrer votre moule à cake et préchauffez votre four à 180°C (Th6)
2. Épluchez vos bananes et écrasez-les dans un saladier à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre fondu et mélanger
3. Ajouter dans cet ordre en mélangeant: le sucre, les oeufs, la vanille, le bicarbonate de soude, la levure chimique. Enfin, ajoutez la farine et mélangez en prenant soin de racler les bords du saladier.
4. Si vous ajoutez d'autres ingrédients, ajoutez-les à cette étape.
5. Versez la préparation dans votre moule à cake.
6. Enfournez et laisser cuire votre banana bread pendant 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau au milieu ressorte propre.