

Banana bread au muesli

Pour un cake

250 g de farine

2 bonnes cuil à soupe de miel

1 sachet de levure chimique

2 bananes moyennes bien mûres

85 g de beurre

4 cuil à soupe de lait

2 œufs

100g de muesli

Préchauffez le four à 190°C.

Faites fondre le beurre et écrasez les bananes.

fouettez les œufs avec le miel, incorporez les bananes écrasées puis le beurre fondu et le lait. Mélangez avant d'ajouter la farine et la levure. Pour finir incorporez le muesli. Quand la pâte est prête versez-la dans un moule à cake (beurré, chemisé ou en silicone) et enfournez à 190°C pendant environ 50 minutes (selon votre four).