

Banana bread coco-dakatine

Pour un cake

200 g de farine semi complète d'épeautre

1 cuil à soupe de miel

1 sachet de levure chimique

2 bananes moyennes mûres (plus elles sont mûres, mieux c'est)

2 œufs

150g de beurre de cacahuètes

1 cuil à soupe de coco râpée

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 cuil à café de gingembre en poudre

Préchauffez le four à 190°C.

Ecrasez les bananes, ajoutez les œufs, le miel et le beurre de cacahuètes, mélangez puis incorporez les farines et la levure. Quand la pâte est homogène incorporez les épices, la coco râpée, mélangez bien puis versez la pâte dans un moule à cake et enfournez-le à 190°C pendant environ 25 à 45 minutes (selon votre four et la taille de votre moule).