

# **BANANA BREAD**

(By La Fée Créative)

*Pour un moule à cake :*

- 50 g de sucre blanc (perso, je réduis la quantité de sucres quand les bananes sont vraiment très mûres)
- 50 g de sucre roux
- 2 œufs
- 3 bananes très (très très) mûres
- 130 g de beurre fondu
- 210 g de farine
- 1 pincée de sel fin
- 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, blanchir les sucres avec les oeufs.
3. Ajouter 2 bananes écrasées et 1 banane coupée en "cubes".
4. Ajouter le beurre fondu, puis la farine, le sel et la levure chimique.
5. Couler dans un moule à cake beurré.
6. *Cuire à 180°C pendant 40 min – vérifier avec la pointe d'un couteau en fin de cuisson.*
7. Démouler après cuisson et laisser refroidir sur une grille.