

Banana Bread (Cake à la Banane)

<http://www.lafeecreative.com/2020/02/mon-banana-bread-cake-a-la-banane.html>



De vieilles bananes traînent dans le panier de fruits.

Faites un **Banana Bread** pour ne pas les perdre.
(A savoir que plus les bananes sont noires, meilleur sera le gâteau)

Ingrédients :

50 g	Sucre blanc
50 g	Sucre roux
2	OÙufs
2	Bananes très (très très) mûres
130 g	Beurre fondu
210 g	Farine tamisée
1 pincée	Sel fin
1 sachet	Levure chimique

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, blanchir les sucres avec les œufs.
3. Ajouter les 2 bananes écrasées.
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 à découvert*
7. Démouler après cuisson et laisser refroidir sur une grille.

N.B. : se congèle très bien