



Banane Bread



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850



préparation
15 minutes



Ingrédients

3 grosses bananes bien mûres
150 g de compote SSA
225 g de farine (blé, ou semi-complet)
1 sachet de levure chimique
45 g de poudre d'amandes
45 g de sucre non raffiné (cassonade,
muscovado, de coco)
4 œufs
75 g de lait (ou lait végétal)
60 g de pépites de chocolat farinées

Préparation

1. Préchauffer le four à 175°C chaleur tournante.
2. Poser le moule à parts sur une grille perforée.
3. Dans un cul de poule, écraser les bananes.
4. Ajouter la compote et le sucre, bien mélanger.
5. Ajouter la farine, la levure, la poudre d'amande, les œufs, le lait et bien mélanger.
6. Mettre les pépites de chocolat, mélanger.
7. Verser dans un moule et faire cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes à 175°. Laisser refroidir une quinzaine de minutes et démouler.

Pour conserver ce gâteau, mettre dans récipient hermétique ou un Besave, c'est encore mieux =) et réserver au frigo.

Ce banane bread peut se décliner de plein de manière différentes : amandes, noix de coco, fruits sec... le plus dur est de choisir !

