

Difficulté ★★☆☆

Banana Bread



8



30 min



55 min



—

INGREDIENTS

200 g de farine

1 càc de levure

100 g de pépites de chocolat noir

1/2 càc de cannelle

1 càc de bicarbonate

1 càc d'arôme de vanille

1 pincée de sel

150 g de lait

4 bananes (bien mûres)

2 càc de jus de citron

120 g de sucre roux

80 g de beurre fondu

2 œufs



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 175°
- Réalise un babeurre : Dans un bol, verse le lait, le jus de citron et laisse reposer 10 minutes : Cette étape est impérative pour un moelleux réussi !
- Dans un bol, écrase 3 bananes à l'aide d'une fourchette pour obtenir une purée de bananes !
- Ajoute le sucre, la vanille, la cannelle et mélange brièvement à l'aide d'un fouet.
- Verse le beurre fondu, les œufs, le lait babeurre et fouette énergiquement.
- Ajoute la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et fouette le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.
- Termine en incorporant, toujours au fouet, les pépites de chocolat.
- Beurre et farine un moule à cake.

- Remplis ton moule avec la préparation obtenue.
- Découpe la banane restante en deux, dans le sens de la longueur, et dépose-la sur le dessus de ton Banana Bread.
- Enfourne pendant 55 minutes.
- À la sortie du four, laisse ton Banana Bread tiédir avant de le démouler !

CONSERVATION

Le Banana Bread se conserve au frais, dans une boîte hermétique, jusqu'à 10 jours.
Sors-le du frais 15 min avant de le déguster afin qu'il retrouve son moelleux.