
BANANA BREAD



8 parts



10-15'



40-45'



160°

INGRÉDIENTS

- 3 ou 4 bananes bien mûres
- 150gr de beurre fondu
- 100gr de sucre ou cassonade
- 250gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.c. de cannelle moulue (optionnel)

RECETTE

Préchauffer le four à 160°.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le beurre fondu, la levure, le sel, puis la farine progressivement.

Ecraser les bananes et les travailler de manière à avoir une purée de banane et les ajouter.

Verser la préparation dans un moule à cake et enfourner à mi-hauteur 40 à 45 minutes.

Si le dessus du cake dore trop vite, glisser une feuille d'aluminium sur le dessus du cake.

Pour vérifier la cuisson piquer le centre avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.

Laisser le banana bread refroidir 10min avant de le démouler.



A year in Madagascar
1 an à Madagascar