

LA RECETTE ! de Jeannine

BANANA BREAD

INGRÉDIENTS

- 200 g de bananes mûres
- 2 c. à s. de lait (au choix)

IDÉES

- Les bananes se mettent au congélateur, donc vous pouvez les garder pour une autre fois...
- N'hésitez pas à ajouter des noix, des raisins secs, etc. avec ou à la place du chocolat. Faites vous plaisir !



- 100g de beurre mou
- 150g de farine
- 150g de sucre (au choix)
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 gros œuf ou 2 petits
- 100g de chocolat noir en pépites (ou de tablette coupée en morceaux)



LA RECETTE ! de James

BANANA BREAD

PRÉPARATION

1. Bien écraser les bananes.
2. Ajouter tous les ingrédients **sauf le chocolat** et bien mixer. La préparation doit être lisse.
3. Incorporer le chocolat, et en garder un peu pour le dessus.

4. Beurrer le moule à cake et verser la préparation dedans. Cuire au four, chaleur tournante 140° pendant 40 minutes.

5. Sortir du four et laisser reposer 10 minutes. Démouler ensuite et laisser refroidir (si tu peux...!)

ASTUCES

Vous pouvez utiliser n'importe quel sucre (de canne, blanc, de coco...). Les sucres de canne ou de coco non raffinés rendent le cake plus moelleux - le sucre blanc dessèche très vite. Vous pouvez mélanger les sucres aussi.

