



Banana bread



6 pers



20 mn



Les ingrédients

- 250 g de farine
- 150 g de beurre fondu
- 150 g de noix
- 120 g de sucre
- 2 bananes mûres
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café de levure chimique

La recette

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Étape 2

Éplucher les deux bananes puis les découper en dés.

Étape 3

Battre les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le beurre préalablement fondu dans un récipient. Ajouter la farine et la levure chimique. Mélanger.

Étape 4

Incorporer ensuite les noix concassées et les bananes écrasées dans la préparation.

Étape 5

Beurrer un moule à cake et verser un peu de farine à l'intérieur pour le chemiser. Enlever l'excédent puis y verser la préparation.

Étape 6

Enfourner le cake pendant 45 mn. Déguster froid.

