

Banana bread

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 3 bananes
- 195 g de farine
- 40 g de sucre roux
- 125 g de beurre
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 c. à c. d'extrait de vanille liquide

La **recette**

Etape 1
Préchauffer votre four à 180°C.
Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol. Faire cuire 5 min.

Etape 2
Ajouter les œufs et le sucre. Mélanger.

Etape 3
Ajouter la farine, la levure et la vanille. Mélanger.

Etape 4
Ajouter les bananes coupées en morceaux. Mixer.

Etape 5
Verser la préparation dans un moule à cake puis enfourner 50 min à 180°C.