Banana bread

Ingredients
4 bananes
120g de lait
1cuillère à soupe de vinaigre blanc
60g de beurre mou
180g de farine
140g de sucre
1 oeuf
1cuillère à café de levure chimique
1cuillère à café de bicarbonate
120g de pépites de chocolat

Étape de la recette

Dans un saladier mettre le lait, le vinaigre ensemble et laisser de ct

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre mou et le sucre 20s/vitesse 4

Ajouter l'oeuf 6s/vitesse 3.5

Mettre 3 bananes en rondelles 16s/vitesse 4

Verser le mlange lait/vinaigre 15s/vitesse 2.5

Ajouter la farine, la levure et le bicarbonate allimentaire 30s/vitesse 2.5

Rcler les bords et remettre 10s/vitesse 2.5

Ajouter les ppites de chocolat 15s/vitesse 1 en sens inverse

Dcouper la 4me banane en 2 dans le sens de la longueur

Verser la pte dans un moule cake, disposer au-dessus les 2 moitis de bananes et enfourner environ 1h

ASTUCE

- Utilisez des bananes bien mûres pour sucrer naturellement le cake et pour plus de saveurs

- Farinez vos pépites de chocolat pour qu'elles ne tombent pas dans le fond du moule

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr