



Banana bread

Ingredients

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

Préchauffer le four à 180°C

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 mélange lait/vinaigre 15s/vitesse 2.5

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

Râcler les bords et remettre 10s/vitesse 2.5

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

Découper la 4ème banane en 2 dans le sens de la longueur

Verser la pâte dans un moule à cake, disposer au-dessus les 2 moitiés 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