

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**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Etape 2

Éplucher les deux bananes puis les découper en dés.

Etape 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.

Etape 4

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

Etape 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.

Etape 6

Enfourner le cake pendant 45 mn. Déguster froid.