

RECETTE BANANA BREAD (un gâteau à la banane)

20 min de préparation et 50 min de cuisson.

Ingrédients :

- 180g de farine
 - 1 cuillère à café rase de levure
 - 1 cuillère à café rase de bicarbonate de soude alimentaire
 - ½ cuillère à café de cannelle
 - 50g de noix de votre choix : noix, noisettes, noix de pécan, pépites de chocolat...
 - 60g de beurre ramolli
 - 180g de sucre
 - 1 gros œuf
 - 3 bananes bien mûres
 - 120ml de lait
 - 1 cuillère à soupe de citron frais
-
- Préchauffer votre four à 180°C.
 - Beurrer un moule à cake.
 - Dans un verre, mélanger le lait avec la cuillère à soupe de citron.
 - Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude et la cannelle dans un saladier.
 - Ajouter les noix ou les pépites de chocolat ou les deux !!
 - Dans un autre saladier, battre le beurre ramolli et le sucre avec un batteur électrique pour obtenir une texture mousseuse.
 - Ajouter ensuite l'œuf et continuer de battre.
 - Eplucher les bananes et écrasez-les avec une fourchette pour en faire une purée et ajouter-la au mélange.
 - Ajouter maintenant le lait citronné.
 - A présent, ajouter petit à petit les aliments secs que l'on a mélangé dans le premier saladier, et mélanger.
 - Quand votre pâte est prête, verser la dans le moule à cake et faire cuire 50 minutes à 180°C.
 - Pour savoir si ton gâteau est cuit, plante une lame de couteau, si elle ressort intacte, c'est bon !
 - Laisse refroidir ton cake 10 minutes dans le moule avant de le démouler pour le laisser refroidir complètement !

Attention à te garder une part car ce cake disparaît très vite ! Bon appétit !