



Panibois®

Révèle vos créations

Moule
Vicomte



Banana bread

Par Panibois

Pour les ingrédients :

- 2 oeufs ;
- 50 g de cassonade ;
- 130 g de beurre ;
- 1/2 sachet de levure chimique ;
- 50 g de sucre ;
- 3 bananes bien mûre ;
- 150 g de pépite de chocolat ;
- 210 g de farine.



Préparation

- 1 Cassez les oeufs dans un saladier. Ajoutez le sucre et la cassonade et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Épluchez vos bananes. Elles doivent être bien mûre avec de grosses tâches noires sur la peau. Plus elles seront mûres, plus le goût de la banane sera présent. Coupez vos bananes en morceaux et écrasez-les grossièrement à l'aide du dos d'une fourchette.
- 2 Incorporez la purée de banane à la préparation précédente. Coupez le beurre en morceaux et faites-le fondre dans une casserole ou au micro-ondes. Versez le beurre fondu sur la préparation et mélangez.
- 3 Ajoutez la levure et la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporez enfin les pépites de chocolat à la préparation.
- 4 Versez la préparation. Enfourez dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes environ.
- 5 Au bout de 5-10 minutes de cuisson, sortez votre cake du four et pratiquez une entaille à l'aide de la pointe d'un couteau sur toute la longueur du cake afin d'avoir un cake avec une belle entaille uniforme. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.