

BANANA BREAD

Recette réalisée par Liza de Malakoff



Ingrédients :

3 bananes
180g de farine T65
180g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
50g de noix
60g de beurre
120 ml de lait
1 oeuf
1/2 cuillère à café de cannelle

Instructions :

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à cake.
- Mélanger la farine, la levure et la cannelle dans un saladier. Ajouter les noix.
- Dans un autre saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Ajouter l'œuf et battre. Réduire les bananes en purée et ajouter au mélange. Verser le lait.
- Ajouter les ingrédients secs, en alternant jusqu'à incorporation totale.
- Enfourner pendant environ 50-55 minutes.