

Le Banana Bread aux pépites de chocolat



Ingredients

- 2 bananes très mûres
- 1 c.s. d'huile de coco (ou huile végétale)
- 100 ml de lait végétal non sucré (ou lait de vache écrémé)
- 120 gr. de cassonade ou sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 gr. de chocolat noir concassé ou en pépites
- 250 gr. de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Facultatif : 2 œufs moyens

1. Allumez votre four à 180°.
2. Dans un cul de poule, écrasez les 2 bananes. Ajoutez les sucres et l'huile de coco (ou végétale) et les œufs si vous choisissez d'en mettre.
3. Fouettez énergiquement et ajoutez les 100 ml de lait.
4. Incorporez la farine et la levure et mélangez.
5. Concassez vos morceaux de chocolat ou insérez directement vos pépites
6. Préparez votre moule à cake en le badigeonnant d'huile ou de beurre et verser la préparation.
7. Coupez la troisième banane en deux dans la longueur et déposez les deux morceaux délicatement sur la préparation.
8. Enfournez entre 45 et 50 minutes dans un four chaud.



180°



45 / 50 minutes

Bonne dégustation !