

Banana Bread

Ingrédients

- 200 gr de farine
- 3 bananes
- 3 oeufs
- 100 gr de chocolat en pépites (ou plus)
- 100 gr de beurre
- 75 gr de cassonade (J'ai réduit volontairement le dosage de sucre par rapport aux recettes traditionnelles, vous pouvez bien sûr en rajouter plus).
- 1,5 cuillère à café de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- en option et suivant vos goûts : de la cannelle ou un peu de rhum (pour les versions avec la pomme ou les fruits rouges)



Préchauffer le four à 180°C

- Mélanger les bananes écrasées grossièrement avec le sucre et le beurre ramolli.
- Y incorporer les oeufs battus en omelette et ensuite la farine.
- Ajouter la levure et les morceaux de chocolat.
- Beurrer un moule à cake. Cuire 45 à 50 mn à 180°, tester la cuisson vers la fin avec une lame de couteau.
La cuisson varie selon les fours alors soyez attentifs à partir de 45 minutes.
- A la sortie du four, laissez le banana bread reposer pendant 5mn avant de le démouler.
- Laisser refroidir et déguster !