

Banana Bread de MP

FLEXIPAN® Origine
Moule 3 Amandiers



Ingrédients

Pour la pâte à cake:

- 40 g de sucre de fleur de coco
- 40 g de sucre (cassonade) de canne intégral non raffiné
- 3 œufs
- 2 bananes bien mûres
- 2 bouchons (bouteille) de rhum ambré (mon p'tit plus)
- 100 g d'huile de coco
- 200 g de farine T55
- 1 sachet de levure chimique (15 g)
- 50 g de flocons d'avoine (mini)
- 1 pincée de sel (fin de Guérande)

Pour la finition:

- 1 c.à.s de flocons d'avoine (mini)
- 2 bananes mûres
- du nappage en spray Préparation :

Pour la pâte à cake:

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger les œufs, le sucre de fleur de coco et le sucre intégral ensemble, 2 minutes – vitesse 4. Ajouter les bananes coupées en 4, le rhum et l'huile de coco. Verser la farine, la levure, les flocons d'avoine et le sel. Mélanger 35 secondes – vitesse progressive 3 à 4 jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Ne pas trop mixer.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Œufs, sucre de coco, sucre intégral	2 min		4	
	Bananes, rhum, huile, farine, levure, flocons, sel	35 sec		3 à 4	

Pour la finition:

Poser le moule à cake Amandiers sur la plaque alu perforée. Répartir l'appareil dans les 3 cavités. Saupoudrer de flocons d'avoine. Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur. Poser les 2 moitiés sur le cake et partager le reste sur les 3. Saupoudrer de sucre de fleur de coco. Enfourner pour 35 à 40 minutes. Laisser refroidir 5 minutes puis démouler sur grille ronde à pieds ou plaque alu posée sur le support cul de poule ou retournée.

Recette inspirée de la recette de Marie Pierre de A mes nuits blanches.

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>