

Banana bread (noisette, cannelle, chocolat, vanille)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 120g de lait de noisette
- 55g d'huile de coco fondue
- 2 œufs
- 75g de farine T80
- 125g de farine T110
- 80g de poudre de noisette
- 90g de pépites de chocolat
- 10g de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle

Préparation

1. Recette :Commencez par écraser les bananes ; j'ai choisi de le mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour avoir une purée bien lisse.
2. Ajoutez ensuite l'huile de coco fondue, le lait puis les œufs.
3. Incorporez les deux types de farine, la poudre de noisette, la cannelle, la vanille et la levure puis terminez avec les pépites de chocolat.
4. Avant de verser la pâte dans un moule à cake, chemisez-le pour qu'il se démoule facilement.
5. Je l'ai chemisé avec du beurre et du sucre noir (muscovado, le sucre non raffiné) pour que le pourtour du cake caramélise à la cuisson (j'en ai également saupoudré un peu sur le dessus du cake avant de l'enfourner, mais vous pouvez le faire avec de la poudre d'amande, ou de noisette, ou à peut près tout ce que vous voulez ;-)
Enfournez dans le four préchauffé à 150°C pour une bonne heure : le cake doit cuire longtemps à basse température pour rester bien moelleux.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com