

Banana bread au chocolat (sans sucre ni beurre)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 œufs
- 100g de chocolat noir Caraïbes de Valrhona
- 55g de cacao en poudre non sucré
- 100g de poudre de noisette
- 150g de farine
- 1 sachet de levure

Préparation

1. Recette :Ecrasez les bananes, puis ajoutez les œufs.
2. Faites fondre le chocolat, et incorporez-le au mélange précédent.
3. Ajoutez ensuite les poudres : le cacao, la poudre de noisette, la farine et la levure et mélangez bien jusqu'à avoir une pâte homogène.
4. Versez dans un moule à cake chemisé, ou beurré et fariné, puis enfournez à 160°C pendant 50 minutes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com