

Banana bread aux pépites de chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 400g de bananes bien mûres (épluchées)
- 2 œufs
- 60g de sucre muscovado
- 100g de poudre d'amande
- 150g de farine
- 6g de levure chimique
- 150g de pépites de chocolat de votre choix

Préparation

1. Mixez les bananes avec le sucre et les œufs.
2. Ajoutez ensuite la poudre d'amande, puis la farine et la levure tamisées.
3. Terminez avec les pépites de chocolat, puis versez la pâte dans le moule beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé.
4. Déposez si vous le souhaitez quelques rondelles de bananes et pépites de chocolat sur le cake, puis enfournez à 155°C pendant 1h à 1h15, à surveiller selon votre four (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).
5. Laissez reposer quelques minutes à la sortie du four, puis démoulez le cake et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com