

Banana bread sarrasin & chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 bananes environ 375g
- 30g de sucre muscovado
- 110g d'œufs (2 gros œufs)
- 50g de lait
- 75g farine de sarrasin
- 5g de levure chimique
- 115g de farine
- 110g de pépites de chocolat

Préparation

1. : 3 bananes environ de sucre muscovado d'œufs (ros œufs) de lait farine de sarrasin de levure chimique de farine de pépites de chocolat Recette : Ecrasez les bananes, et ajoutez le sucre.
2. Incorporez les œufs un à un, puis le lait.
3. Ensuite, ajoutez les farines et la levure tamisées.
4. Terminez avec les pépites de chocolat.
5. Versez dans le moule beurré et fariné, puis décorez avec une banane si vous le souhaitez, des pépites de chocolat... et enfournez 1 heure à 165°C.
6. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler et de laisser tiédir sur une grille, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com