

Pain aux bananes com pepitas de chocolate

Ingrédients

- 400g de bananas bem maduras (descascadas)
- 2 ovos
- 60g de açúcar mascavo
- 100g de amêndoa em pó
- 150g de farinha
- 6g de fermento químico
- 150g de gotas de chocolate de sua escolha

Préparation

1. Uma receita anti-desperdício hoje, já que permite que você use suas bananas muito maduras / escurecidas.
2. Além disso, se elas estiverem realmente muito maduras, você pode reduzir a quantidade de açúcar para , será suficiente :) Caso contrário, esta receita não tem nada de especial, é super fácil e resulta em um bolo bem perfumado com uma textura úmida e macia.
3. Usei o chocolate Bahibé da Valrhona (chocolate ao leite com 46% de cacau) para minhas gotas a colocar no bolo, mas você pode escolher o de sua preferência, amargo ou ao leite, mais ou menos achocolatado, de acordo com seu gosto!
4. Misture as bananas com o açúcar e os ovos.
5. Adicione em seguida a amêndoa em pó, depois a farinha e o fermento peneirados.
6. Finalize com as gotas de chocolate, depois despeje a massa na forma untada e enfarinhada ou coberta com papel manteiga.
7. Coloque, se desejar, algumas rodela de banana e gotas de chocolate sobre o bolo, e leve ao forno a 155°C por 1h a 1h15, observando conforme o seu forno (a ponta de uma faca deve sair seca).
8. Deixe descansar por alguns minutos após retirar do forno, depois desenforme o bolo e delicie-se!