

Banana bread trigo sarraceno & chocolate

Ingrédients

- 3 bananas aproximadamente 375g
- 30g de açúcar muscovado
- 110g de ovos (2 ovos grandes)
- 50g de leite
- 75g de farinha de trigo-sarraceno
- 5g de fermento químico
- 115g de farinha
- 110g de gotas de chocolate

Préparation

1. Bananas muito maduras e vontade de testar uma nova receita?
2. Aqui está um novo pão de banana, desta vez na versão trigo-sarraceno & chocolate preto A receita é muito simples e rápida, como muitas vezes acontece com receitas à base de banana, quanto mais maduras, melhor.
3. Esmague as bananas e adicione o açúcar.
4. Incorpore os ovos um a um, depois o leite.
5. Em seguida, adicione as farinhas e o fermento peneirados.
6. Termine com as gotas de chocolate.
7. Despeje na forma untada e enfarinhada, depois decore com uma banana, se desejar, gotas de chocolate.
8. e leve ao forno por 1 hora a 165°C.
9. Deixe esfriar alguns minutos antes de desenformar e deixar esfriar em uma grade, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com