



RECETTE BANANA BREAD AUX PEPITES DE CHOCOLAT



NIVEAU: FACILE
PRÉPARATION: 20 MIN
CUISSON: 45 MIN

GAÏA NOTE SAVEUR: ★★★★★☆

INGREDIENTS

- 2 oeufs
- 3 bananes très mûres (afin d'avoir le sucre naturel du fruit) plus 2 pour la décoration
- 60 g de beurre
- 210 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 g de pépites de chocolat noir

PRÉPARATION

- Casser les oeufs dans un saladier et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Eplucher les 3 bananes et couper les en morceaux afin de pouvoir les écraser grossièrement à l'aide d'une fourchette.
- Incorporer la purée de banane aux oeufs battus.
- Couper le beurre en morceaux et faites le fondre. Verser le sur la préparation et mélanger.
- Ajouter la levure et la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporer les pépites de chocolat.
- Beurrer un moule à cake et verser la préparation. Couper les 2 dernières bananes dans le sens de la longueur et déposer les sur le dessus de la pâte.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 45 minutes environ
- Démouler et laisser refroidir sur une grille

RÉGALEZ VOUS GAÏAMENT!!!