

Banana bread (cake à la banane)

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 160 g de sucre
- 2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- une pincée de sel
- 2 bananes très mûres
- 85 g de beurre
- 2 cuillère à soupe de lait
- 2 œufs

Recette :

1. Préchauffer le four à 165° C (thermostat 5-6).
2. Mélanger 150 g de la farine avec le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Écraser les bananes et les ajouter à la préparation précédente. Ajouter aussi le beurre et le lait.
4. Battre (de préférence avec un batteur ou un mixeur) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Ajouter les œufs et les 100 g de farine qu'il reste, puis bien mélanger.
6. Graisser un moule à cake, et y verser la pâte.
7. Mettre au four à 165°C pendant 55 à 60 min (surveiller le four).

C'est prêt !

