

Banana bread

1 cake Préparation : 10 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : cake de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

-3 œufs
-130g de cassonade
-60g de beurre
-4 bananes
-1cs de jus de citron
-120g de lait
-180g de farine
-1 sachet de levure chimique
-1cs de cannelle

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs avec le sucre.
- Ecraser les bananes grossièrement.
- Ajouter le jus de citron, le lait et lisser le tout.
- Ajouter le beurre fondu. Lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Ajouter la cannelle et lisser.
- Verser dans le moule à cake et enfourner +/-45 min.

- *NB : Il est aussi possible de garder une banane que l'on coupe en 2 et que l'on dépose face coupée vers soi, sur le dessus au moment d'enfourner.*