

BANANA BREAD AUX PEPITES DE CHOCOLAT



Ingrédients :

- 2 bananes bien mures
- 80 g de farine de blé
- 50 g de beurre
- 150 g de sucre de canne
- 2 œufs
- 150 g de chocolat à cuire
- 125 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique

- ⇒ Préchauffez le four à 180°
- ⇒ Préparez la pâte : dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amande, la farine, la levure chimique et une pincée de sel
- ⇒ Epluchez les bananes et écrasez-les dans un second saladier, ajoutez les œufs et le beurre fondu
- ⇒ Incorporer petit à petit le mélange sec dans le second saladier
- ⇒ Concassez grossièrement le chocolat puis ajoutez-le à la préparation
- ⇒ Versez la préparation dans un moule à cake généreusement beurré. Optionnel : garnissez la de fruits secs concassés
- ⇒ Enfournez 35 à 40 min à 180°
- ⇒ Dégustez le banana bread froid ou tiède, il est encore meilleur le lendemain !