



Les papilles d' **Udibri**

BANANABREAD AU CHOCOLAT



Temps de préparation
10min



Temps de cuisson
50 min



Portions
6 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Gâteau



Type de recette
Goûter/Petit déjeuner

Ingrédients

- 3 banane mûres (390g)
- 260g de farine 260g
- 40g de cacao pur
- 50g de sucre
- 3 œufs
- 100g de ghee fondu (ou beurre ou 80ml d'huile choix)
- 50g de pépites de chocolat
- 1 càc de vanille liquide
- 1 sachet de levure chimique

Déco :

- 1 banane
- Grué de cacao (facultatif)



Instructions

- Mixer les bananes avec les œufs.
- Dans un saladier, mettre la farine, la levure chimique et le cacao pur tamisés ensuite le sucre.
- Ajouter le mixture banane/œufs, la vanille liquide et bien mélanger jusqu'à avoir un mélange bien homogène. Enfin, intégrer les pépites de chocolat.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Verser dans un moule huilé, puis déposer la banane coupée en deux sur le dessus, saupoudrer de grué de cacao.
- Enfourner à 170°C pour 45 à 50 minutes. Ne pas hésiter à prolonger la cuisson si besoin.
- Démouler sur une grille pour refroidissement du bananabread.
- A vos papilles !

[Si vous préférez avoir des morceaux dans le cake, écraser les bananes à la fourchette.]

[Pensez bien à adapter la quantité des ingrédients en fonction du poids total des bananes]

