



Banana Bread

Ingrédients :

- 4 bananes
- 1 œuf
- 70g de purée d'arachide ou d'oléagineux
- 130g de farine au choix
- 40g de sirop d'agave
- 40g de lait végétal
- ½ sachet de levure
- 60g de chocolat noir 70% (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C. Écraser 3 bananes dans un saladier, ajouter l'œuf, le lait et le sirop d'agave. Mélanger puis ajouter la purée d'arachide.
- Ajouter ensuite la farine, la levure et le sel.
- Ajouter le chocolat coupé en dés.
- Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé et verser la préparation dedans.
- Ajouter par-dessus la dernière banane coupée dans la largeur en décoration.
- Enfourner 25 minutes environ. Le cake se conserve 3-4 jours dans un contenant hermétique.