

BANANA BREAD

(recette de Pascale Weeks, tirée de son livre *Cookies, muffins & co*)

Pour un joli cake dodu

- 3 bananes bien mûres (environ 400 g sans peau)
- 100 g de beurre mou (ou fondu, ça marche aussi)
- 100 g de sucre de canne roux
- 2 œufs
- 25 g de farine
- 3 cuil. à café rases de levure chimique
- 100 g ou plus de chocolat noir (ou au lait et 200 g c'est bien aussi ahaha !)



Et c'est parti !

Le four préchauffe à 180 °C

1. Mélanger le beurre + le sucre pour obtenir une consistance crémeuse.
2. Ajouter les œufs battus + les bananes écrasées. Mélanger.
3. Ajouter la farine + la levure et remuer juste ce qu'il faut pour les incorporer.
4. Ajouter le chocolat coupé en morceaux. Mélanger.
5. Verser dans un moule beurré et fariné. Laisser cuire environ 40 minutes, selon votre four.

Grains de sucre : parfois (souvent !), j'oublie de sortir le beurre à l'avance donc je le fais ramollir au micro-ondes. La 1re fois, étourdie, je l'avais même fait fondre et le banana était un vrai délice !! Pascale Weeks le prépare avec du beurre salé et mets des noix, pas de chocolat.

<http://missmu.canalblog.com>