

Pain à la banane, aux flocons d'avoine et aux pépites de chOcolat

- 210 g de farine complète bio
- 100 g de sucre roux (*au lieu de 165 g*)
- 156 g de flocons d'avoine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 70 g de beurre mou (*au lieu de 115 g*)
- 2 bananes bien mûres
- 125 g de pépites de chocolat

Ecraser les bananes à la fourchette dans une assiette. Garder 5 rondelles de banane pour la déco si vous voulez.

Fouetter le sucre avec le beurre mou pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter les oeufs un par un, puis la farine, la levure, les flocons d'avoine et enfin les pépites de choco.

Préchauffer le four à 180°C.

Recouvrir un moule à cake de papier cuisson et verser la pâte. Déposer les rondelles de banane sur le dessus du cake.

Cuire 45 à 55 min. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau ; celle-ci doit ressortir sans pâte du cake si celui-ci est cuit.

