

Le Banana Bread de Maîtresse Emilie



Ingrédients :

2 œufs

50g de sucre blanc

50 g de sucre de canne (ou cassonade)

130 g de beurre

210g de farine

1 sachet de levure

1 pincée de sel

et... 3 bananes très mures ... plus 1 pour la déco.

Étapes de la recette :

Préchauffer le four à 180° et mettre le beurre à fondre.

Ajouter et fouetter les œufs et les sucres.

Ecraser deux bananes et couper la troisième en morceaux grossiers.

Mélanger le tout.

Incorporer le beurre fondu.

Ajouter la farine, la levure et le sel et mélanger.

Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la préparation.

Décorer le dessus de rondelles de banane.

Enfourner pendant 55 minutes (en couvrant de papier alu au bout de 40 minutes.)