

BANANE CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 3 bananes mûres
- 250 gr farine
- 185 gr de sucre
- 1 sachet de levure
- 65 gr de beurre
- 15 cl de lait
- 1 œuf
- 100g de pépites de chocolat

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Éplucher les bananes et les mettre dans le mixeur.
3. Ajouter l'œuf, le beurre fondu, le sucre ainsi que le lait. Mélanger le tout.
4. Peser la farine et la levure et incorporer au mélange précédent.
5. Ajouter les pépites de chocolat.
6. Beurrer et fariner un moule à cake. Mettre le mélange dans le moule.
7. Cuire pendant 45 minutes à 180°C

Il est possible de retirer l'œuf de la recette, en effet la banane peut remplacer l'œuf dans un dessert, et se marie parfaitement avec le chocolat. Dans ce cas, ajouter une banane à la recette.