

La recette sud -américaine du banana bread

Ingrédients



375 g de **bananes** bien mûres (environ 4 bananes)

90 g de **beurre**



160 g de **sucre roux**

1 **œuf**



1 sachet de **sucre vanillé**

225 g de **farine**



1 cuillère à café de **bicarbonate**

1 cuillère à café de **sel**



Au choix : Nature, Noix , pépites de chocolat

Préparation

1- Coupez les **bananes** puis écrasez-les à l'aide d'une fourchette dans un saladier.



2- Faire fondre le **beurre**



L'ajouter à la purée de bananes et bien mélanger



3- Ajouter ensuite le **sucre**, l'**œuf** et le **sucre vanillé** et mélanger



4- Puis, ajouter la **farine**, le **bicarbonat** et le **sel**. Mélanger



5- Verser la pâte dans un moule beurré puis mettre au four préalablement chauffé à 180° C durant une petite heure.

