



ANTI-GASPI



BANANA BREAD



Liste des ingrédients :

- 3 bananes (1 servira à la déco)
- 2 oeufs (ou 100 g de compote)
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande ou noisette
- 80 g de sucre blond ou 50 g de sirop d'agave ou miel ou sirop d'érable
- 50 g d'huile végétale (coco, tournesol, cacahuète..)
- 100 ml de lait d'amande ou de coco
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuil. à café de bicarbonate
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuil. à café de cannelle



Etapes de la recette :

- Commencez par mixer 2 bananes bien mûres, réservez la 3ème.
- Battez les oeufs avec le sucre, sucre vanillé et la cannelle.
- Ajoutez ensuite l'huile végétale, la purée de banane et le lait ou la crème végétale.
- Ajoutez les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, sel et poudre d'amande.
- Versez dans un moule huilé, puis déposez la banane coupée dans la longueur dessus, saupoudrez de cassonade pour un effet croquant et enfournez à 180°C pour 40-45 minutes.