

BANANA BREAD À LA CANNELLE



PREP. 10'

CUISS. 30 à 45'

Ingrédients


8-10

- 4 bananes bien mûres
- 2 œufs
- 50g de beurre mou
- 150g de farine
- 40g de cassonade
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de cannelle

Préparation

- Écrasez la chair de 3 bananes bien mûres, coupez la 4ème en deux dans le sens de la longueur.
- Mettez la chair de banane dans un saladier, ajoutez les autres ingrédients.
- Mélangez bien le tout.
- Versez la pâte dans le moule à cake.
- Disposez la banane préalablement réservée sur le dessus de la pâte.
- Faites cuire 30 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

