

Banana bread

Un classique de la pâtisserie américaine. Parfait pour le goûter !

environ 10 parts



Débutant

up to 15 Min.



Ingédients:

Matériel:

1 moule à cake de 25 cm
papier cuisson

Pour la pâte:

2 - 3 bananes bien mûres
80 gr. de beurre pommade (mou)
1 c. à c. de Levure Chimique
Dr.Oetker
1 gr. de sel
190 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé
Bourbon Dr.Oetker
1 oeuf
185 gr. de farine de blé

- 1 Beurrez et farinez le moule ou tapissez-le de papier cuisson. Préchauffez le four.

Four électrique : 170 °C

Four à chaleur tournante : 150 °C

- 2 Faites fondre le beurre dans une petite casserole, retirez du feu et laissez refroidir. Ecrasez les bananes à la fourchette. Ajoutez le beurre fondu aux bananes et mélangez bien.
- 3 Dans un récipient, ajoutez le sucre, le sucre vanillé bourbon, le sel et l'œuf au mélange bananes-beurre fondu. Mélangez bien les ingrédients.
- 4 Incorporez la farine et la levure et travaillez les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 5 Versez la pâte dans le moule. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu



- ⑥ Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : si elle ressort sèche, le banana bread est cuit, sinon poursuivez la cuisson. Sortez le moule du four et laissez tiédir avant de démouler.

Conseils

- Pour un banana bread encore plus gourmand, ajoutez des pépites de chocolat, quelques copeaux de noix de coco ou encore de noix concassées (env. 25-30g).

