

Banana Bread



TYPE DE PLAT
Dessert

CUISINE
Américaine



INGRÉDIENTS

- 2 cups de farine
- 1/2 c.à.c. de bicarbonate de soude
- 1/2 cup de sucre en poudre
- 1/2 cup de cassonade brune
- 2 oeufs
- 1/2 cup de beurre pommade
- 2 cups de bananes bien mûres
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille
- 1/2 c.à.c de sel

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 165°C. Mélangez tous les ingrédients sauf les bananes jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Écrasez les bananes à la fourchette. Incorporez ensuite les bananes écrasées à la pâte.
2. Graissez un moule à cake et versez la préparation. Enfournez pendant 1 heure. Le cake est cuit lorsque vous le piquez avec un cure-dents et qu'il ressort sec.



MOTS CLÉS
banane, cake