

BANANA BREAD



Préparation 30 minutes



Cuisson 60 minutes



8 - 10 personnes



Ingredients:

- 250g de farine
- 160g de sucre
- un sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 90g de beurre
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 2 bananes bien mures
- 30 ml de lait
- 2 oeufs



recette :

- Demande à un adulte de préchauffer le four à 160°C
- mélange la farine, la levure, le sucre, le bicarbonate et le sel
- Ajoute les bananes écrasées, le beurre fondue et le lait
- mélange au batteur de préférence pendant 2 minutes
- Ajoute les œufs et mélange à nouveau
- Verse ton mélange dans un moule à cake puis fait cuire pendant 50 à 60 minutes

