

BANANA BREAD

Nouvelle recette



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 55 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8-10 personnes

- 2 bananes bien mûres écrasées - 225 g de farine - 100 g de beurre - 1 sachet de levure chimique - 175 g de sucre - 2 oeufs - 2 c.s. de lait - 50 g de noix de pécan concassées

1. Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).
2. Dans la cuve, placez la farine, le sucre, les oeufs, le lait, la levure chimique et le beurre. Lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Rabattez au besoin.
3. À la fin, ajoutez les bananes, les noix de pécan et relancez le programme 10 secondes.
4. Beurrez un grand moule à cake et farinez-le légèrement. Versez la pâte dans le moule et taillez un trait au couteau au milieu du cake sur toute sa longueur.
5. Enfournez pour 55 minutes.
6. Démoulez le cake sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir. Lorsque le banana bread est froid, servez-le accompagné d'une boule de glace vanille ou caramel.

Cook Expert ■

