

Banana bread

Ingrédients pour 4 portions

- 2 bananes mûres
- 2 œufs
- 2 c. à soupe d'huile neutre
- 2 c. à soupe de yaourt ou fromage blanc
- 100g de farine
- ½ c. à café de levure chimique
- 70g de pépites de chocolat
- arôme au choix (vanille, cannelle, rhum,...)



Préparation

- Préchauffer le four à 180°C chaleur traditionnelle
- Dans un saladier, écrasez les bananes à la fourchette
- Y ajouter les œufs, le yaourt, la farine et la levure puis bien mélanger
- Incorporer les pépites de chocolat
- Enfourner 55 minutes

Vous pouvez agrémenter votre gâteau avec des noix, noisettes, amandes,... afin d'ajouter du croquant à votre préparation !