



50-minutes Banana-bread



ingredients

- 3 bananes bien mûres
- 2 œufs
- 100g de compote de pommes
- 100g de son d'avoine
- 50g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 CAS de sirop d'érable
- 2 CAS de lait
- 100g de chocolat noir pâtisier
- 25g de noix de pécan (ou autre)

instructions

- Écraser les bananes dans un saladier. Ajouter les ingrédients liquides (œufs, sirop d'érable, compote et lait). Mélanger.
- Ajouter les ingrédients solides sauf le chocolat noir et les noix de pécan. Mélanger.
- Concasser le chocolat noir en pépites et les noix de pécan en morceaux généreux. Ajouter à la préparation et mélanger.
- Verser dans un moule à cake (avec du papier sulfurisé ou graissé) dans un four préchauffé à 180 degrés entre 40 et 45 minutes en fonction de votre four.