

Oh my banana bread!

- LES INGREDIENTS -

- + 200 Gr de farine
- + 100 Gr de poudre de noisettes
- + 100 Gr de sucre
- + 2 cuillères à café de levure
- + 1 pincée de sel
- + 3 bananes bien mûres (c'est l'idéal)
- + 3 cuillères à soupe d'huile (végétale ou de coco, comme vous préférez)
- + 2 cuillères à soupe de lait (de vache ou végétal, pour le côté Vegan)
- + 2 oeufs

- LES DIFFERENTES ETAPES -

Première étape, préchauffer votre four à 180°C.

Mélangez tout les ingrédients secs pour un mélange plus homogène & de l'autre coté écrasez vos bananes. La petite astuce pour avoir une pâte bien lisse ? Mixez-les.

Rajoutez les aux ingrédients secs avec l'huile, le lait & les deux œufs, et mélangez le tout.

Beurrez le moule si nécessaire – personnellement, j'utilise un moule en silicone donc ce n'est pas nécessaire -.

Enfournez le tout pendant 30-45 minutes à 180°C (thermostat 6) selon votre four, & surveillez régulièrement. Une fois qu'il est doré, il est prêt !

*Pour le **coté esthétique**, vous pouvez rajoutez un glaçage sur le dessus avec quelques rondelles de bananes, ou encore une banane coupez dans la longueur que vous placer sur le banana bread juste avant de l'enfourner.*