

Banana Bread

Dessert

1 portion

Prép. 30 min.

Cuiss. 50 min.

Total 80 min.



Banana Bread gourmand pour le petit déjeuner ou pour le goûter

Ingrédients

4 banane

120g fromage blanc

90g Cassonade

100g beurre tendre

1 càc Extrait de vanille

2 Oeufs

170g farine

1 càc bicarbonate

1 pincée sel

100g chocolat noir pâtissier

1 càc cannelle

Préparation

- Écraser 3 bananes avec le fromage blanc et garder 1 banane de côté pour la déco.
 - Dans un saladier, râper le beurre pour le ramollir, ajouter le sucre, l'extrait de vanille et les œufs. Battre le mélange au batteur pour que ça blanchisse légèrement.
 - Ajouter le mélange banane et yaourt, ainsi qu'un peu de cannelle et bien mélanger.
 - Ajouter la farine, une pincée de sel et le bicarbonate, bien mélanger à nouveau.
 - Couper grossièrement le chocolat pâtissier en pépites et les incorporer à la préparation en mélangeant à la maryse.
 - Verser la préparation dans un moule à cake beurré, couper la dernière banane en deux dans le sens de la longueur et la déposer dessus en déco.
 - Enfourner à 180°C entre 50 minutes et 1 heure, vérifier en planant un couteau.

Tags

goûter

facile

rapide

chocolat